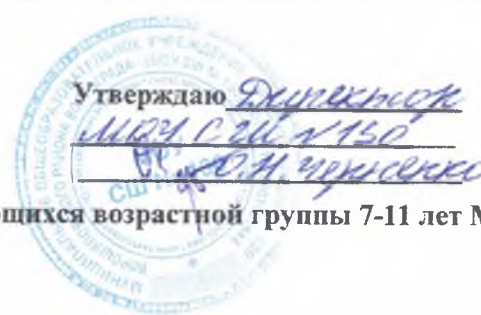




Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда



4 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|--------------|------------------|---------|-------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ | 100 | 0,78 | 0,10 | 1,66 | 12,65 | ТТК №1 | |
| ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ ТТК №468 | 150 | 10,40 | 14,60 | 30,10 | 261,30 | ТТК №468 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №302 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 50 | 3,95 | 0,50 | 21,15 | 118,33 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 500 | 15,33 | 15,20 | 67,91 | 450,28 | | |

Зав. производством

Мещеряков Ю



Утверждаю Директор
МБОУ СОШ №135
М.П. Д.Н. Черненко

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

4 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|--------------|------------------|---------|-------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ | 100 | 0,78 | 0,10 | 1,66 | 12,65 | ТТК №1 | |
| ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ ТТК №468 | 200 | 12,20 | 16,90 | 35,70 | 327,90 | ТТК №468 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №302 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 50 | 3,95 | 0,50 | 21,15 | 118,33 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 550 | 17,13 | 17,50 | 73,51 | 516,88 | | |

Зав. производством Черненко Д



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

4 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Полдник | | | | | | | |
| ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ | 100 | 7,84 | 10,09 | 56,40 | 348,11 | ТТК №41 | |
| КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА | 200 | 0,10 | 0,00 | 28,20 | 110,30 | 360 | 2011 |
| Итого за прием пищи: | 300 | 7,94 | 10,09 | 84,60 | 458,41 | | |

Зав. производством _____

Миценков



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдни) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда



4 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------|--------------|------------------|--------------|---------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Полдник | | | | | | | |
| ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ | 150 | 10,83 | 14,79 | 83,22 | 509,76 | ТТК №41 | |
| КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА | 200 | 0,10 | 0,00 | 28,20 | 110,30 | 360 | 2011 |
| Итого за прием пищи: | 350 | 10,93 | 14,79 | 111,42 | 620,06 | | |

Зав. производством _____

Смирнова Т.