



Утверждаю

*Директор МОУ ОИ Школа*  
*А. В. Догмарь*

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

7 день

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША вязкая молочная из риса и пшеница дружба с маслом ТТК №103	200	8,70	13,70	28,40	230,60	ТТК №103	
БУТЕРБРОД с сыром ТТК №380	35/70/5	6,70	6,10	17,10	149,85	ТТК №380	
ЧАЙ с сахаром ТТК №102	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №102	
ХЛЕБ пшеничный ТТК №6	50	3,05	0,50	21,25	118,37	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	19,55	20,30	81,65	546,78		

Пав. произведеном *Земельной В В*



Утверждаю \_\_\_\_\_

*Директор МОУ ОМ № 104*  
*Г. В. Колмак*

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

7 дней

Примечания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША вязкая МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ ТК №103	250	11,10	16,90	41,00	275,50	ТК №103	
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ТК №380	35/10/5	6,70	6,10	17,10	149,85	ТК №380	
ЧАЙ С САХАРОМ ТК №302	20%	0,20	0,00	15,00	58,00	ТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТК №6	50	3,92	0,50	21,15	118,33	ТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>21,92</b>	<b>23,50</b>	<b>94,25</b>	<b>601,68</b>		

За производство *Шелевская В.В.*



Скелетное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдником) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгоград.

Утверждено  
З. В. В. В. В.  
З. В. В. В.

7 дней

Прим. или, наименования блюд	Масса порции	Пшеница		Пшеница высшего		Исходный состав, класс	№ протокола	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Углеводы, г			
С. А. ХЛЕБ БУЛКА	100	7,84	10,09	55,12	198,10		718,042	
КРС БЕЛЫЙ ГОЛУБИЙ №90	200	0,10	0,00	78,20	110,3		390	2011
Итого в прическе пищи	300	7,94	10,09	84,62	458,40			

Всего обеспечено З. В. В. В. В. Б В



Удзяржаўнае

Высшае навукова-даследчае ўстанова

Навука і цэнт. паграстоўнай групы 12-18 га. МНУ «Навука і Цэнт. паграстоўнай групы»

Табліца

Прымяненне, характарыстыкі зольнасці	Маса порцыі	Плошчы адварвання		Змясцішча-апрацоўка, азда	№ рэцэптур	Група і рэгіён
		Селіца, г	Жырэны, г			
Показчыкі						
СТАДКАВАЯ ПРАСОДА	150	10,46	14,82	493,83	771,3612	
Вольна-квашына (100 г)	200	0,10	0,03	118,20	982	2011
Вольна-квашына (100 г)	200	10,36	14,15	486,18		

Навука і Цэнт. паграстоўнай групы **В.В.**