

Утверждаю



Ежедневное меню

Прием пищи, наименование блюда	9 Вариант Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Ланч</b>						
Овощи по сезону (огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Суп-харчо на костном бульоне	250	3,14	2,83	18,93	115,75	ТТК №374
Рыбные палочки	110	2,31	3,17	11,55	84,68	ТТК №571
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93	146,00	ТТК №311
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>900</b>	<b>20,67</b>	<b>16,91</b>	<b>123,74</b>	<b>737,33</b>	
Зав. производством _____						



Ежедневное меню



9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Рыбные палочки	110	2,31	3,17	11,55	84,68	ТТК №571
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93	146,00	ТТК №311
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>580</b>	<b>10,81</b>	<b>9,25</b>	<b>65,40</b>	<b>392,28</b>	
Зав. производством						



Ежедневное меню

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Суп-харчо на костном бульоне	250	3,14	2,83	18,93	115,75	ТТК №374
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>12,66</b>	<b>7,96</b>	<b>93,24</b>	<b>500,05</b>	
Зав. производством _____						



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

9 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА НЕЖНАЯ ТТК №563	90	10,25	10,40	9,80	156,60	ТТК №563	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>20,27</b>	<b>20,15</b>	<b>87,98</b>	<b>601,10</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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



**9 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КОТЛЕТА НЕЖНАЯ ТТК №563	100	11,40	11,60	10,90	174,00	ТТК №563	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	70	5,36	0,68	32,80	159,57	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>20,86</b>	<b>22,98</b>	<b>86,26</b>	<b>620,07</b>		

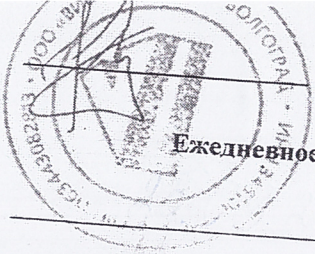
Зав. производством \_\_\_\_\_



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

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №43	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №1	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	200	6,08	4,56	16,00	130,40	ТТК №43	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	150	12,00	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>50</b>	<b>3,30</b>	<b>0,60</b>	<b>16,70</b>	<b>86,66</b>	<b>ТТК №7</b>	
Зав. производством	<b>700</b>	<b>25,3</b>	<b>24,62</b>	<b>95,61</b>	<b>691,33</b>		



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



9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №43	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	250	7,30	5,70	20,00	163,00	ТТК №43	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	16,00	23,60	42,90	426,00	ТТК №67	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>50</b>	<b>3,30</b>	<b>0,60</b>	<b>16,70</b>	<b>86,66</b>	<b>ТТК №7</b>	
Зав. производством	<b>840</b>	<b>30,8</b>	<b>30,40</b>	<b>115,78</b>	<b>842,98</b>		



Утверждаю



### Ежедневное меню Комбо-Обеды

#### Вариант 3

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1	Буррито с куриным филе ТТК №363	170	17,38	6,61	34,90	270,00	ТТК № 363
2	Чай горячий с сахаром каркаде ТТК № 432	200	0,00	0,00	10,97	43,83	ТТК № 432
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>370</b>	<b>17,38</b>	<b>6,61</b>	<b>45,87</b>	<b>313,83</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_





*Handwritten signature*

### Ежедневное меню Комбо-Завтрак

Вариант 3

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1	Блинчики с джемом фруктовым (клубничный)	140	6,48	14,40	48,76	350,52	ТТК №387
2	Холодный чай ягодный «Облепиховый»	200	0,00	0	18,9	73,5	ТТК № 502
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>340</b>	<b>6,48</b>	<b>14,40</b>	<b>67,66</b>	<b>424,02</b>	

Зав. производством *Handwritten signature*

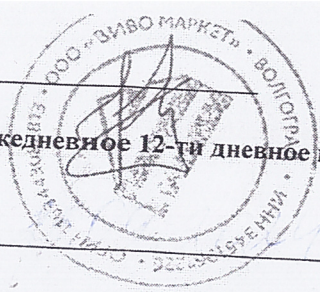


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдни) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

**9 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Полдник</b>							
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ	100	7,84	10,09	56,40	348,11	ТТК №41	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>10,14</b>	<b>11,39</b>	<b>82,30</b>	<b>471,61</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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



9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ							
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150	10,83	14,79	83,22	509,76	ТТК №41	
<b>Итого за прием пищи:</b>	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004
Зав. производством	350	13,13	16,09	109,12	633,26		