



**Прием пищи для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет**  
**МОУ г.Волгограда**

**1 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал/1	Технологическая документация
<b>Завтрак</b>				
<b>КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ</b>				
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	250			Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	180			Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200			Сборник рецептур или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>65</b>	<b>17,10</b>	<b>18,25</b>	<b>569,40</b>

**2 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал/1	Технологическая документация
<b>Завтрак</b>				
<b>ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ</b>				
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	100			Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200			Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200			Сборник рецептур или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>50</b>	<b>21,32</b>	<b>24,10</b>	<b>617,91</b>

**3 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал/1	Технологическая документация
<b>Завтрак</b>				
<b>БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ</b>				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100/30			Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	180			Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200			Сборник рецептур или ТТК
<b>Итого за прием пиши:</b>	<b>70</b>	<b>22,16</b>	<b>24,18</b>	<b>673,37</b>

**Примерное 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	Технологическая документация
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>				
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100			Сборник рецептур или ТТК
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200			Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200			Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50			Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	550	17,13	17,50	73,51
				516,88

**5 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>				
ВАРЕННИКИ С ГВОРОГОМ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ СЛАДКИМ	250/50			Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200			Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50			Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	550	23,15	18,10	96,75
				704,63

**6 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>				
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай)	100			Сборник рецептур или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180			Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200			Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70			Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	550	20,66	23,98	87,76
				654,47

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

**7 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>						
КАПА ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКА С МАСЛОМ	250					Сборник рецептур или ТТК
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35/10/5					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50					Сборник рецептур или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>21,75</b>	<b>23,70</b>	<b>88,75</b>	<b>601,98</b>	

**8 Вариант**

Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>						
ОВОЦИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65					Сборник рецептур или ТТК
<b>Итого за прием пиши:</b>	<b>565</b>	<b>21,68</b>	<b>22,65</b>	<b>74,26</b>	<b>609,35</b>	

**9 Вариант**

Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>						
КОЛЛЕТА НЕЖНАЯ	100					Сборник рецептур или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70					Сборник рецептур или ТТК
<b>Итого за прием пиши:</b>	<b>550</b>	<b>20,86</b>	<b>22,98</b>	<b>86,26</b>	<b>620,07</b>	

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

10 Вариант					
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация	
Завтрак					
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100			Сборник рецептур или ТТК	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200			Сборник рецептур или ТТК	
ЧАЙ С САХАРОМ	200			Сборник рецептур или ТТК	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50			Сборник рецептур или ТТК	
Итого за прием пищи:	550	21,20	24,20	87,55	643,03
11 Вариант					
Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация	
Завтрак					
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНИЧНОЙ МАСЛЛОМ	250			Сборник рецептур или ТТК	
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ ВКРУГЛУЮ	1 шт			Сборник рецептур или ТТК	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200			Сборник рецептур или ТТК	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50			Сборник рецептур или ТТК	
Итого за прием пиши:	564	22,55	24,10	77,85	554,83
12 Вариант					
Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация	
Завтрак					
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100			Сборник рецептур или ТТК	
ВАРЕННИКИ С КАРТОФЕЛЕМ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200			Сборник рецептур или ТТК	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200			Сборник рецептур или ТТК	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50			Сборник рецептур или ТТК	
Итого за прием пиши:	550	17,26	18,10	85,88	564,71
ИТОГО ПО ПРИМЕРНУМУ МЕНЮ					
Итого	6	жк	уг	ккал	
Итого за период	246,82	261,84	1 029,61	7 330,63	
Среднее значение за период	20,57	21,82	85,80	610,89	
Соотношение пищевых веществ	1	1	4		