



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



Утверждаю  
 Директор МОУ СШ № 8  
 В. В. Гасимов

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №562	90/30	10,30	10,60	14,10	195,60	ТТК №562	
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	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>19,53</b>	<b>20,25</b>	<b>84,45</b>	<b>616,43</b>		

Зав. производством Орлова Т.В.



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

3 Вариант

Применение блока	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,90	0,06	5,10	24,40	ТТК №2	
СУП С КРУПНОЙ (рисовая) ТТК №44	200	1,30	4,60	13,10	90,30	ТТК №44	
ЖАРКОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ ТТК №48	150	12,40	17,60	22,20	306,30	ТТК №48	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>23,60</b>	<b>23,6</b>	<b>104,62</b>	<b>727,00</b>		

Зав. производством Орлова Т.В.



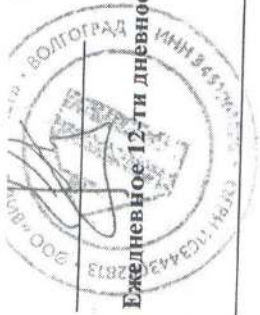
Утверждаю  
*Д.А.Т. Мельникова*  
Д.А.Т. Мельникова

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

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №562	100/30	12,70	12,80	15,50	227,30	ТТК №562	
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	
Итого за прием пищи:	580	22,16	24,18	90,86	673,37		

Зав. производством *Сржева Т.В.*



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

Утверждаю

*В.А. Мухоморова*

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	150	8,79	8,49	85,95	456,90	ТТК №39	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоко)	200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,99</b>	<b>8,69</b>	<b>113,45</b>	<b>569,60</b>		

Зав. производством Срובה Т.В.





Утверждаю  
*Д.С. Мухоморов*

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

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	100	6,46	6,40	61,98	332,66	ТТК №39	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоко)	200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
Итого за прием пищи:	300	6,66	6,60	89,48	445,36		

Зав. производством *Орлова Т.В.*