



Утверждаю: Директор

Менеджер

Ежедневное меню

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Биточки "Миглофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93	146,00	ТТК №311
Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>20,84</b>	<b>19,38</b>	<b>56,74</b>	<b>491</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_

С.С.С.



Ежедневное меню

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Куриная отбивная в сырной заливке	100	13,10	11,10	12,50	202,10	ТТК №330
Каша гречневая рассыпчатая "Мозайка" (гарнир)	180	4,59	5,84	25,24	174,10	ТТК №569
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>570</b>	<b>20,97</b>	<b>17,30</b>	<b>73,66</b>	<b>537,80</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г		
Ланч					
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	ТТК №326
Зразы картофельные с мясом	180	8,64	11,52	38,16	ТТК №572
Чай черный с вишней	200	0,30	0,07	10,33	ТТК №549
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>470</b>	<b>12,12</b>	<b>13,75</b>	<b>67,19</b>	<b>443,10</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром	100	20,30	22,40	1,00	287,00	ТТК №120
Булгур с овощами	180	4,92	4,65	23,6	174	ТТК №316
Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>28,38</b>	<b>27,51</b>	<b>54,26</b>	<b>599,00</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_

*(Handwritten signature)*



Утверждаю *В.В. Давыдов*

*М.Ю. Савельев*  
*М.В. Мухоморова*

Ежедневное меню

5 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
Запеканка «Курочка по-деревенски»	300	11,24	17,79	21,50	294,00	ТТК №529
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>590</b>	<b>14,52</b>	<b>18,15</b>	<b>57,42</b>	<b>455,6</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_

*В.В. Давыдов*



Ежедневное меню

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Зразы "Мясная черепашка"	100	11,12	13,70	6,02	194,95	ТТК №470
Кус-кус с овощами (гарнир)	180	5,85	4,65	35,00	217,00	ТТК №317
Напиток лимонный	200	0,10	0,00	16,70	69,50	ТТК №54
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>20,25</b>	<b>20,51</b>	<b>76,42</b>	<b>587,85</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_

*А.В.К.*



Ежедневное меню

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром	100	20,30	22,40	1,00	287,00	ТТК №120
Макаронные изделия отварные «Фарфалле по-волгоградски» (гарнир)	180/5	18,75	6,11	128,74	657,00	ТТК №16
Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>42,21</b>	<b>28,97</b>	<b>159,4</b>	<b>1082</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*



Ежедневное меню

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г		
Ланч					
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40 ТТК №326
Зраза «Мясной митбол»	100	15,03	14,30	3,67	206,00 ТТК №312
Каша рисовая рассыпчатая "Янтарная" (гарнир)	180	3,94	2,34	44,35	219,72 ТТК №497
Компот из сушеных ягод (изюм)	200	0,40	0,10	21,50	88,50 ТТК №570
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00 ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>22,55</b>	<b>18,9</b>	<b>88,22</b>	<b>620,62</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

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г		
Ланч					
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	ТТК №326
Биточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	ТТК №314
Рис отварной с овощами	180	3,62	4,16	40,24	ТТК №180
Компот из свежих плодов (яблоко)	200	0,10	0,10	14,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>19,36</b>	<b>19,62</b>	<b>82,29</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_

*[Signature]*



Ежедневное меню

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Зразы "Мясная черепашка"	100	11,12	13,70	6,02	194,95	ТТК №470
Картофельное пюре по-домашнему (гарнир)	180	3,79	5,20	27,40	173,00	ТТК №333
Чай черный со смородиной	200	0,26	0,06	9,41	39,02	ТТК №548
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>18,23</b>	<b>19,32</b>	<b>58,29</b>	<b>485,77</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждаю *Иванов*

*М.П. Иванов*

*М.П. Иванов*

Ежедневное меню

12 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
Люля-кебаб куриный	100	10,69	4,70	8,34	119,00	ТТК №315
Каша гречневая рассыпчатая "Мозаика" (гарнир)	180	4,59	5,84	25,24	174,10	ТТК №569
Чай черный с яблоком свежим	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>18,41</b>	<b>11</b>	<b>59,32</b>	<b>413,68</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Иванов*