

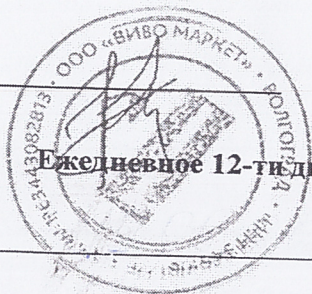
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда



4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ ТТК №543	100	1,4	5,9	8,3	91,9	ТТК №543	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТТК №204	250	2,00	2,30	12,10	75,90	ТТК №204	
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	40	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	40	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>910</b>	<b>26,92</b>	<b>31,67</b>	<b>120,01</b>	<b>857,22</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ ТТК №543	60	0,8	3,6	5,0	55,2	ТТК №543	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТТК №204	200	1,50	1,80	9,70	60,70	ТТК №204	
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	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>760</b>	<b>22,25</b>	<b>25,56</b>	<b>98,20</b>	<b>697,95</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное 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	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ ТТК №468	200	12,20	16,90	35,70	327,90	ТТК №468	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>17,13</b>	<b>17,50</b>	<b>73,51</b>	<b>516,88</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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



**4 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ ТТК №468	150	10,40	14,60	30,10	261,30	ТТК №468	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>15,33</b>	<b>15,20</b>	<b>67,91</b>	<b>450,28</b>		
Зав. производством _____							

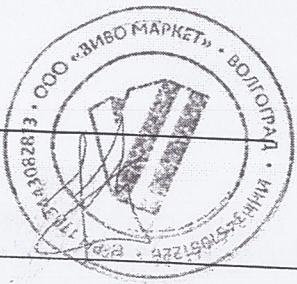


Ежедневное меню

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Ланч</b>						
Борщ Брутальный на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>12,02</b>	<b>9,73</b>	<b>78,11</b>	<b>450,50</b>	
Зав. производством _____						

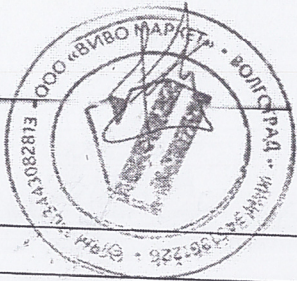
*(Handwritten signature in blue ink)*



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						



Ежедневное меню

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Ланч</b>						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Борщ Брутальный на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
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
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>890</b>	<b>37,90</b>	<b>36,84</b>	<b>103,67</b>	<b>919,30</b>	
Зав. производством						



### Ежедневное меню Комбо-Завтрак

#### Вариант 4

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1	Оладьи с фруктовым джемом (вишневый)	128	7,56	4,32	66,52	334,8	ТТК №465
2	Холодный чай фруктовый «Мандарин, юдзу»	200	0,20	0,04	24,40	100,00	ТТК № 500
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>328</b>	<b>7,76</b>	<b>4,36</b>	<b>90,92</b>	<b>434,80</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



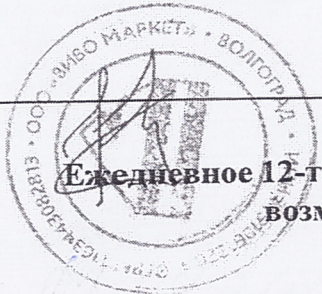


Ежедневное меню Комбо-Обеды

Вариант 4

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1	Ред-бургер 140г ТТК № 527	140	12,81	10,33	38,65	298,76	ТТК № 527
2	Чай горячий с сахаром и лимоном ТТК № 434	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК № 434
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>340</b>	<b>13,11</b>	<b>10,33</b>	<b>53,85</b>	<b>358,76</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_

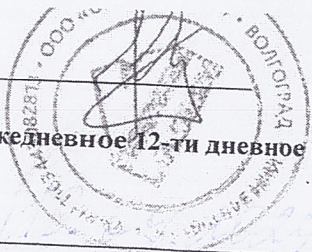


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ	100	7,84	10,09	56,40	348,11	ТТК №41	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:	300	7,94	10,09	84,60	458,41		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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



4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ							
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	150	10,83	14,79	83,22	509,76	ТТК №41	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>0,10</b>	<b>0,00</b>	<b>28,20</b>	<b>110,30</b>	<b>360</b>	<b>2011</b>
Зав. производством	<b>350</b>	<b>10,93</b>	<b>14,79</b>	<b>111,42</b>	<b>620,06</b>		