



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

Утверждаю

*В.И. Прохорова*  
20

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА, ДРУЖБА С МАСЛОМ ТТК №103	200	9,60	13,70	28,80	220,60	ТТК №103	
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ ВКРУТУЮ №337	1шт	7,20	6,70	0,50	101,00	№337	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	504	20,26	20,80	63,82	476,27		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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

Утверждаю

*[Signature]*  
11.11.2014

11 Вариант

Присл пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №27	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ТТК №28	200	1,70	3,00	10,70	75,00	ТТК №28	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	150	12,60	18,50	28,90	313,00	ТТК №66	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	180	0,18	0,00	13,50	52,20	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>23,03</b>	<b>22,72</b>	<b>95,69</b>	<b>670,68</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Бюджетное учреждение государственного меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ  
г.Волгограда

Утверждаю

*D. Golovane*

СШ № 20

II Вариант

Примея пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ ТТК №103	250	11,10	16,90	41,00	275,50	ТТК №103	
ЙИЦО ВАРЕНОЕ ВКРУТУЮ №337	1шт	7,20	6,70	0,50	101,00	№337	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за примея пищи:	564	22,55	24,10	77,85	554,83		

Зав. производством \_\_\_\_\_



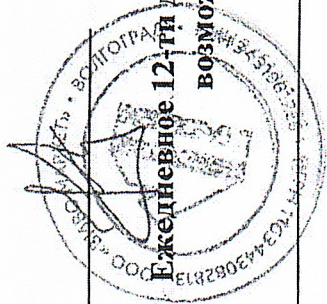
Утверждение 12-ти дневное меню для обеспечения горничным питанием (обед) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгограда

Утверждаю  
 [Подпись]  
 [Подпись]

11 Вариант

Продукт пищевого назначения	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТРК №27	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ТТК №28	250	2,10	3,80	13,40	93,80	ТРК №28	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	200	16,80	24,70	38,50	417,30	ТРК №66	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТРК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТРК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТРК №7	
Итого за прием пищи:	860	28,08	29,72	110,42	805,01		

Зас. производством \_\_\_\_\_



Утверждаю

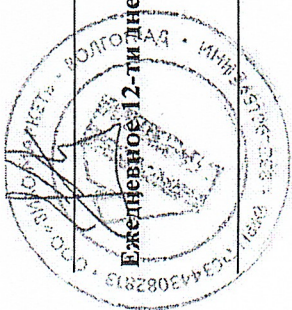


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

11 Вариант

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100	7,11	5,50	47,30	267,60	ТТК №40	
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
Итого за прием пищи:	300	7,61	5,60	74,70	380,20		

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

Утверждаю



11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №40	
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>10,96</b>	<b>8,17</b>	<b>97,13</b>	<b>506,40</b>		

Зав. производством