



С.В. Давыдова

Ежедневное меню

1 Вариант



Врач-диетолог И.В. Давыдова

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	100	1,10	0,10	1,60	13,00	ТТК №439
Суп-лапша по-домашнему с курочкой	250	3,07	6,30	21,47	125,08	ТТК №404
Биточки "Миллофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Гречка отварная с овощами (гарнир)	180	3,79	12,10	26,10	221,10	ТТК №609
Чай черны́й с вишней	200	0,30	0,07	10,33	43,34	ТТК №549
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	930	26,52	33,27	104,85	791,12	

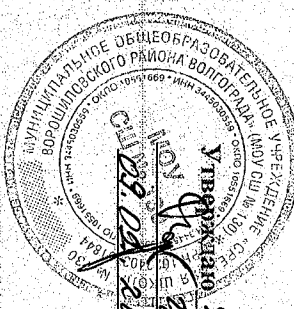
Зав. производством Овчинников



Михайлик К.В.

Ежедневное меню

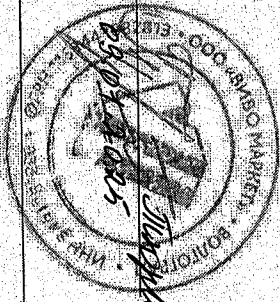
2 Вариант



Викторья, ИОУС ВМ 1480
Челымова О.Ж.

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ассорти помидоры и огурцы соленные	100	0,95	0,10	1,65	12,00	ТТК №126
Борщ Брутальный на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
Люля-кебаб куриный	100	10,69	4,70	8,34	119,00	ТТК №315
Картофельное пюре по-домашнему (гарнир)	180	3,79	5,20	27,40	173,00	ТТК №333
Чай черный с яблоком свежим	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Круасан "Наслаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	900	24,72	25,82	95,95	718,18	

Зав. производством Михайлик



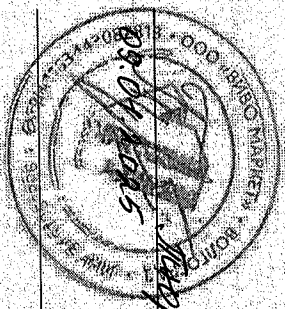
Ежедневное меню



3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощи по сезону (отрубы соленые)	100	0,80	0,10	1,70	11,00	ТТК №438
Суп-харчо на костном бульоне	250	3,14	2,83	18,93	115,75	ТТК №374
Запеканка «Итальянская» с кнедликами	250	15,70	19,10	36,10	390,50	ТТК №545
Компот из сушеных ягод (язом)	200	0,40	0,10	21,50	88,50	ТТК №570
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
Итого за прием пищи:	900	29,16	27,26	132,14	906,05	

Зав. производством Овечкина



Меркина И.В.

Ежедневное меню

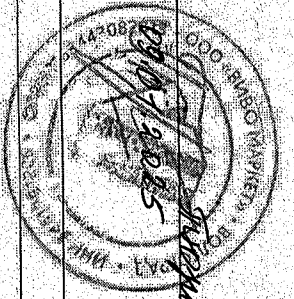
4 Вариант



Выполнил: М.Дусман 1130
Проверил: Д.К.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	100	1,10	0,10	1,60	13,00	ТТК №439
Сушилик	250	3,08	9,30	12,40	101,00	ТТК №582
Зразы «Мясной митбол»	100	15,03	14,30	3,67	206,00	ТТК №312
Рис отварной с овощами (гарнир)	180	3,62	4,16	40,24	217,16	ТТК №180
Чай черный со смородиной	200	0,26	0,06	9,41	39,02	ТТК №548
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	930	28,89	29,42	103,52	757,78	

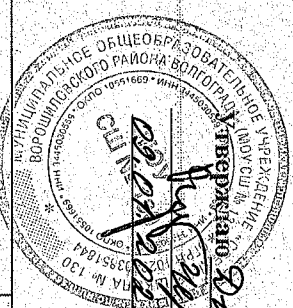
Зав. производством Иванов



Директор Р. В.

Ежедневное меню

5 Вариант



Директор И. М.

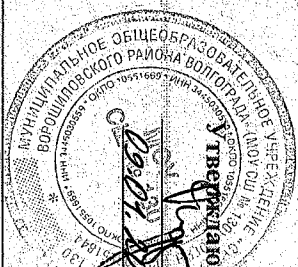
№ 130

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Ассорти помидоры и огурцы соленые	100	0,95	0,10	1,65	12,00	ТТК №126
Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне	250	8,30	6,00	20,00	168,40	ТТК №402
Мягкот с крупинкой под сырной корочкой	100	16,27	6,40	1,84	123,30	ТТК №606
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93	146,00	ТТК №311
Чай черный с яблоком свежим	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Круассан "Наслаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	900	37,23	29,54	89,98	772,88	

Зав. производством Иванов



Ежедневное меню



6 Вариант

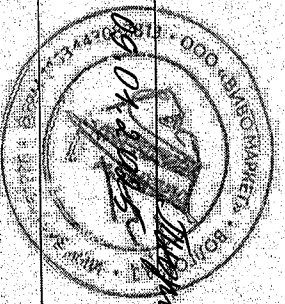
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (огурцы соленые)	100	0,80	0,10	1,70	11,00	ТТК №438
Суп гречневый с курочкой	250	3,46	4,10	10,10	100,00	ТТК №581
Куриная отбивная «Солнечная»	100	15,10	8,11	18,25	241,10	ТТК №607
Макаронные изделия отварные с овощами	180	5,34	7,00	96,03	230,53	ТТК № 611
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Булочка "Алметьевская с куражухом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	930	34,22	24,44	200,39	966,93	

Зав. производством

Савченко

Мухоморова А.В.

Вирвак Наталья Игоревна



Дирекция № 8
09.07.2025

Ежедневное меню

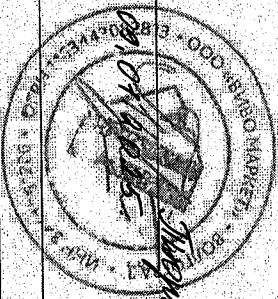


Сметка № 130
09.07.2025
Минский ОА

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	100	1,10	0,10	1,60	13,00	ТТК №439
Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне	250	8,30	6,00	20,00	168,40	ТТК №402
Запеканка «Курочка по-деревенски»	250	15,10	18,29	36,70	350,12	ТТК №529
Чай черный с яблоком свежим	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Круасан "Наслаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	870	30,99	35,71	106,86	854,7	

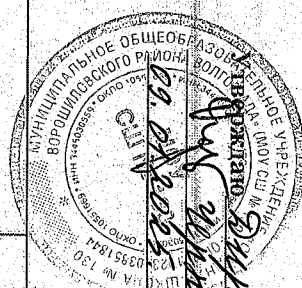
Зав. производством Шарыкина



Ведущий К. В.

Ежедневное меню

8 Вариант



Специальный диетолог О. Н.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощи по сезону (отрубы соевые)	100	0,80	0,10	1,70	11,00	ТТК №438
Щи "Традиционные" на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №403
Куринная отбивная «Солнечная»	100	15,10	8,11	18,25	241,10	ТТК №607
Макaronные изделия отварные с овощами	180	5,34	7,00	96,03	230,53	ТТК № 611
Чай черный с вишней	200	0,30	0,07	10,33	43,34	ТТК №549
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	930	30,14	21,28	172,51	798,57	

Зав. производством

Ольга...



Сурякина В.В.

Ежедневное меню

9 Вариант



Сурякина В.В.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Даня		
Ассорти помидоры и огурцы соленые	100	0,95	0,10	1,65	12,00	ТТК №126	
Суп «Зимний»	250	7,51	10,40	12,30	119,28	ТТК №583	
Котлета «Аппетитная»	100	12,23	7,50	10,45	159,20	ТТК №608	
Гречка отварная с овощами (гарнир)	180	3,79	12,10	26,10	221,10	ТТК №609	
Компот из сушеных ягод (язюм)	200	0,40	0,10	21,50	88,50	ТТК №570	
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	
Итого за прием пищи:	930	34,00	35,33	125,91	900,38		

Зав. производством Сурякина В.В.



Исследования № 18.

Ежедневное меню

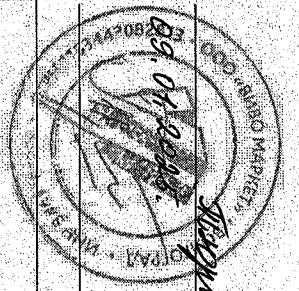


Исследования № 180
Исследовательский отдел

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	100	1,10	0,10	1,60	13,00	ТТК №439
Суп с «Морской говядиной»	250	7,98	2,20	11,52	101,79	ТТК №567
Зразы «Мясная черешатка»	100	11,12	13,70	6,02	194,95	ТТК №470
Булгур с овощами (гарнир)	180	4,92	4,65	23,60	174,00	ТТК №316
Чай черный с яблоком свежим	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Круасан "Наслаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	900	31,61	31,97	91,3	806,92	

Зав. производством Иванов



Директор К.В.

Ежедневное меню

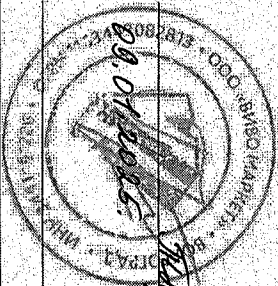
11 Вариант



Директор И.И. Ширяков Д.И.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощи по сезону (отвары соленые)	100	0,80	0,10	1,70	11,00	ТТК №438
Борщ Брутальный на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
Биточки «Вягряные»	100	10,75	14,07	15,96	230,02	ТТК №605
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
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	930	24,20	25,43	100,67	725,64	

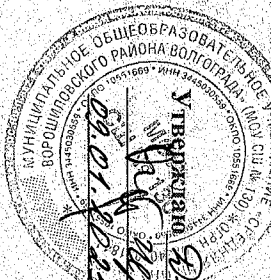
Зав. производством И.И. Ширяков



В.И. Мясис
 Дядкина А.В.

Ежедневное меню

12 Вариант



Утверждено
 Директор Д.А. Мясис
 09.01.2025

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Январь						
Суп-харчо на костном бульоне	250	3,14	2,83	18,93	115,75	ТТК №374
Соус кисло-сладкий "Классический"	100	0,60	0,17	12,76	54,47	ТТК № 610
Надсетсы	100	20,48	3,60	4,60	132,45	ТТК №172
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
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
Итого за прием пищи:	930	38,96	17,45	128,53	832,97	

Зав. производством О. Мясис