



Ежедневное меню

1 Вариант

Утверждаю  
*Директор ИУП*  
*И. В. Сидорова*  
 Исполнитель  
*И. В. Сидорова*  
 №7  
 Федеральная инспекция по контролю за качеством продукции животного происхождения в Российской Федерации  
 Федеральное управление по контролю за качеством продукции животного происхождения в Московской области

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
Виточки "Миглофф 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 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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>930</b>	<b>26,52</b>	<b>33,27</b>	<b>104,85</b>	<b>791,12</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



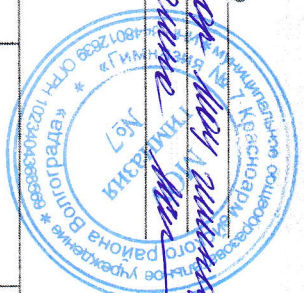
Ежедневное меню

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ассорти помидоры и огурцы соленые	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
Людл-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
Круассан "Настаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>900</b>	<b>24,72</b>	<b>25,82</b>	<b>95,95</b>	<b>718,18</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_

Утверждаю  
*Александр Мухоморов*  
 и *Светлана Мухоморова*





Ежедневное меню

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Янч						
Овощи по сезону (огурцы 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 кнелями	250	15,70	19,10	36,10	390,50	ТТК №545
Компот из сушеных ягод (изюм)	200	0,40	0,10	21,50	88,50	ТТК №570
Булочка "Апстегитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Булочка "Апстегитная с кунжутом"	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Хлеб пшеничный	900	29,16	27,26	132,14	906,05	
<b>Итого за прием пищи:</b>						

Зав. производством \_\_\_\_\_

Утверждаю  
*С.В. Сидорова*  
 М.П. \_\_\_\_\_





Ежедневное меню

4 Вариант

Утверждено  
 Директор ИУП «Ильинский»  
 М. Савицкий

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овоши по сезону (помидоры соленые)	100	1,10	0,10	1,60	13,00	ТТК №439
Супшник	250	3,08	9,30	12,40	101,00	ТТК №582
Зразы «Мясной митболл»	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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>930</b>	<b>28,89</b>	<b>29,42</b>	<b>103,52</b>	<b>757,78</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

5 Вариант

Утверждаю  
*М.В. Сидорова*  
 Нач. Управления  
 № 7  
 \* «Вет. Директор» № 7  
 \* «Вет. Директор» № 7  
 \* «Вет. Директор» № 7

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
Митбол куринный 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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>900</b>	<b>37,23</b>	<b>29,54</b>	<b>89,98</b>	<b>772,88</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

6 Вариант

Утверждаю  
*Директор ООО «Волгоград»*  
*И.И. Давыдов*



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Янч						
Овощи по сезону (отурды 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 "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>930</b>	<b>34,22</b>	<b>24,44</b>	<b>200,39</b>	<b>966,93</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



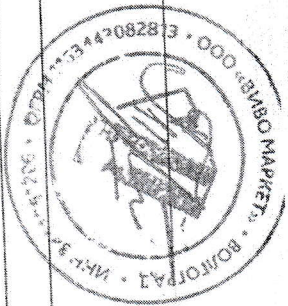
Ежедневное меню

7 Вариант

Утверждаю  
*Директор ООО «Волгоград-Сельхозтехника»*  
*А.В. Савинкина*

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
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>30,99</b>	<b>35,71</b>	<b>106,86</b>	<b>854,7</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Янч						
Овощи по сезону (отрупы соленые)	100	0,80	0,10	1,70	11,00	ТТК №438
Ши "Традиционные" на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №403
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
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
Хлеб пшеничный	930	30,14	21,28	172,51	798,57	

Итого за прием пищи:

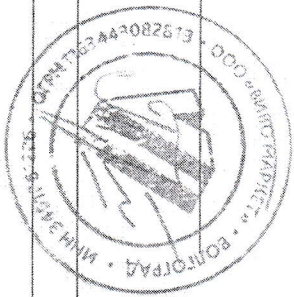
Зав. производством \_\_\_\_\_

Утверждено  
*Ирина Александровна*  
 Директор ООО «Сибирь Маркет»









Ежедневное меню

10 Вариант

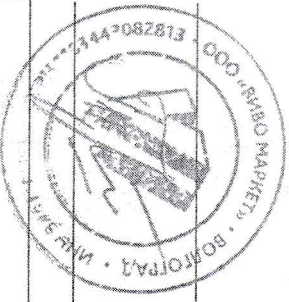
Утверждаю

*Александрович*  
*М.А. Александрович*



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Янч						
Овоши 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 черепашка»	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
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>900</b>	<b>31,61</b>	<b>31,97</b>	<b>91,3</b>	<b>806,92</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

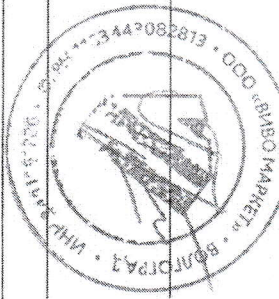
11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овоши по сезону (огурцы 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 «Янтарные»	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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>930</b>	<b>24,20</b>	<b>25,43</b>	<b>100,67</b>	<b>725,64</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_

Утверждаю  
*Ирина Владимировна Иванова*  
 Директор





Ежедневное меню

12 Вариант

Утверждаю  
*Григорьев*  
 12.12.2012  
*О.В. Григорьев*



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
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
Нагетсы	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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>930</b>	<b>38,96</b>	<b>17,45</b>	<b>128,53</b>	<b>832,97</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_