



Утверждаю

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	Буррито с куриным филе ТТК №363	170	17,38	6,61	34,90	270,00	ТТК №363
2	Чай горячий с сахаром и лимоном ТТК №434	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №434
Итого за прием пищи:		370	17,68	6,61	50,10	330,00	

Зав. производством _____

Суп



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	Корзиночка «Вишневое облачко»	75	3,49	7,95	33,88	219,8	ТТК №621
2	Чай черный с яблоком ТТК № 547	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК № 547
	Итого за прием пищи:	275	3,74	8,05	44,10	262,78	

Зав. производством Сев



Ежедневное меню



10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Суп с «Морской говядиной»	250	7,98	2,20	11,52	101,79	ТТК №567
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:	520	14,47	13,52	60,08	424,97	
Зав. производством _____						



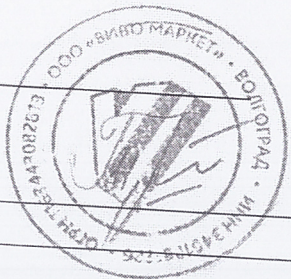
Ежедневное меню

10 Вариант



Handwritten signature

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)						
Зразы «Мясная черепашка»	100	1,10	0,10	1,60	13,00	ТТК №439
Булгур с овощами (гарнир)	100	11,12	13,70	6,02	194,95	ТТК №470
Чай черный с яблоком свежим	180	4,92	4,65	23,60	174,00	ТТК №316
Хлеб пшеничный	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Итого за прием пищи:	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Зав. производством <i>Суд</i>	610	19,79	18,85	55,94	495,93	



Ежедневное меню



Стефан

10 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)	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
Итого за прием пищи:	900	31,61	31,97	91,3	806,92	
Зав. производством						

Стефан



[Handwritten signature]



Утверждаю: ООО Виво Маркет

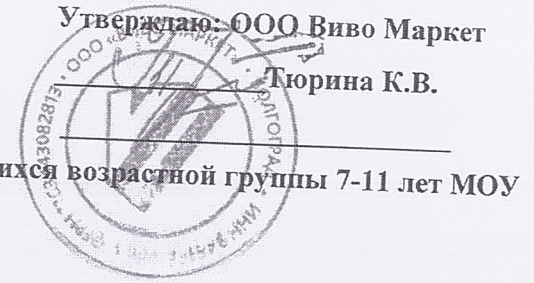
Тюрина К.В.

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

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	100	11,20	12,60	11,70	203,00	ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	180	6,12	10,90	41,04	293,40	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	70	5,36	0,68	32,80	159,57	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	22,88	24,18	100,54	713,97		

Зав. производством *[Handwritten signature]*

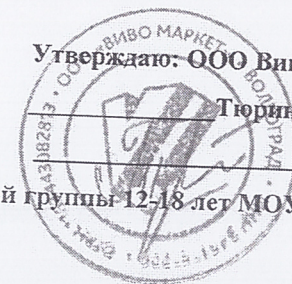


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	90	10,20	11,00	9,80	170,80	ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	20,24	20,75	87,98	615,30		

Зав. производством _____



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

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5							
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	100	1,05	0,10	8,50	40,70	ТТК №5	
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ТТК №116	250	2,00	4,30	10,00	88,00	ТТК №47	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	250	26,3	24,1	65,6	544,8	ТТК №116	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
	850	33,09	29,06	118,78	830,80		

Зав. производством _____



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

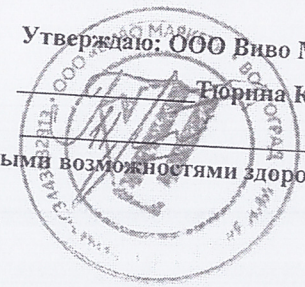
10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5	60	0,60	0,06	5,10	24,40	ТТК №5	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	200	1,60	3,00	8,00	70,40	ТТК №47	
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ТТК №116	200	22,3	19,3	52,5	435,8	ТТК №116	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	710	28,24	22,92	100,28	687,90		

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



Утверждаю: ООО Виво Маркет
Горина К.В.

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ,	150	8,79	8,49	85,95	456,90	ТТК №633	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:	350	8,89	8,49	114,15	567,20		

Зав. производством Суп

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

Утверждаю: ООО Виво Маркет
 Тюрина К.В.

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	100	6,46	6,40	61,98	332,66	ТТК №633	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:	300	6,56	6,40	90,18	442,96		

Зав. производством Сид