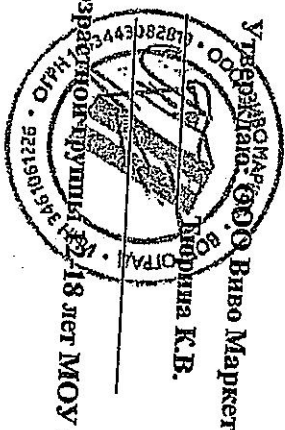


Согласовано

Решеткин 11.04.2011 г. 94

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горючим питанием (завтраки) обучающихся в возрасте от 18 лет МОУ г. Волгограда



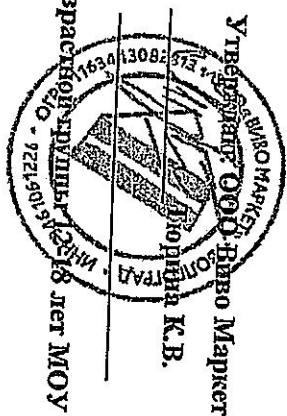
1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда		1 Вариант						
		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г					
Завтрак								
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ	250	5,45	5,53	34,13	208,09	ТТК №103		
БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ ЦЕЛЫМ СЛИВОЧНЫМ С САХАРОМ	90	8,49	12,39	30,41	267,11	ТТК №387		
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	580	17,20	18,35	94,53	611,77			
Зав. производством								

Согласовано

Директор МОУ г.Волгограда
В.В. Фролова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием



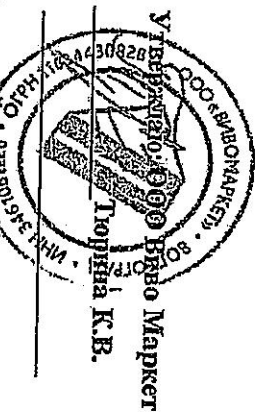
обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

2 Вариант

Присм пищи, наименование блюда		2 Вариант							
		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
		Завтрак							
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100	11,48	13,49	13,56	221,57	ТТК №896			
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	7,42	4,02	38,16	218,50	ТТК №129			
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6			
Итого за присм пищи:	550	22,88	18,04	85,97	598,27				
Зав. производством									

Согласовано

Директор МОУ с/ш №4
Мещеряков В. В.



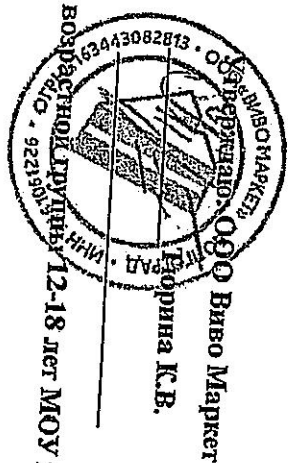
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волынка

Прим пищи, наименование блюда		3 Вариант						№ рецептуры	Сборник рецептур
		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ		100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1		
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ		200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241		
Итого за прием пищи:		50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6		
Зав. производством		550	21,96	20,13	76,95	577,27			

Согласовано

Директор МОУ СШ №91
С.В. Фролова

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



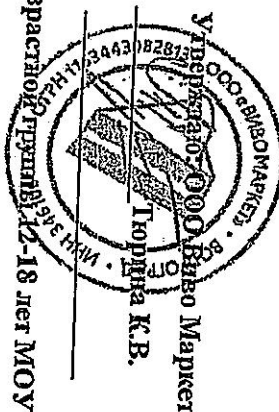
4 Вариант

Прим пищи, наименование блюда		4 Вариант						
		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ		Завтрак						
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	250	11,70	14,27	39,17	331,91	ТТК №515		
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,70	0,70	17,11	82,06	№338		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	2011	
ПЕЧЕНЬЕ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473		
Зав. производством	700	17,49	19,18	98,76	641,89			

Согласовано

Директор МБОУ г. Волгограда
А. В. Дроздова

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

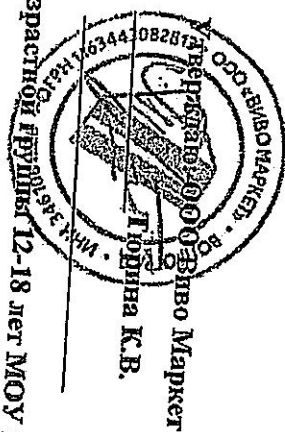


Прием пищи, наименование блюда		5 Вариант						
		Масса порции	Питательные вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
СКР-ЭМБЛ	100	1,46	0,10	8,54	40,90	ТТК №5		
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	12,66	13,66	32,59	303,94	ТТК №468		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,12	7,51	1,03	92,19	ТТК №925		
Итого за прием пищи:	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301		
	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6		
Зав. производством	610	23,22	21,80	76,41	595,23			

Согласовано

Выжигина И.В. С.И.И.И.
Выжигина И.В. С.И.И.И.

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



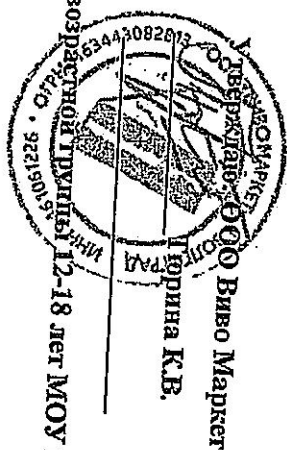
6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
ПШОВ ИЗ ПШИЦЫ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2		
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241		
Итого за прием пищи:	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6		
Зав. производством	550	22,23	20,13	76,80	577,75			

Согласовано

Виницкий И.В.
И.В. Виницкий

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



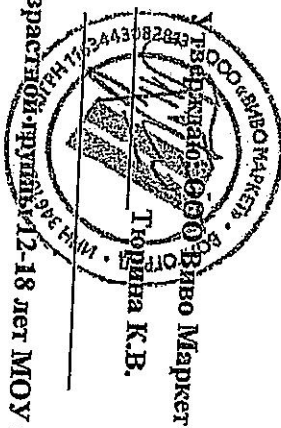
7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда		7 Вариант						
		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ		Завтрак						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		100	10,89	16,76	10,63	236,92	ТТК №62	
ЧАЙ С САХАРОМ		180	6,67	3,76	32,65	191,12	ТТК №129	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
Итого за прием пищи:		70	5,36	0,68	32,80	159,57	ТТК №6	
Зач. производством		550	23,02	21,23	86,75	630,18		

Согласовано

Директор МБОУ СШ №4
Михайлов А. Юрьевич

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

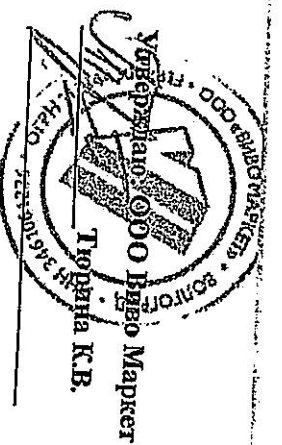


8 Вариант									
Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак									
КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ С ТВОРОГОМ	250	8,55	10,59	37,86	280,95	ТТК №653			
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	354/10/5	5,13	6,93	16,98	151,70	ТТК №380			
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6			
Итого за прием пищи:	550	17,66	18,05	89,09	590,85				
Зав. производством									

Согласовано

Директор МБОУ СШ №94
Михайлов В.В. Фурсова

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

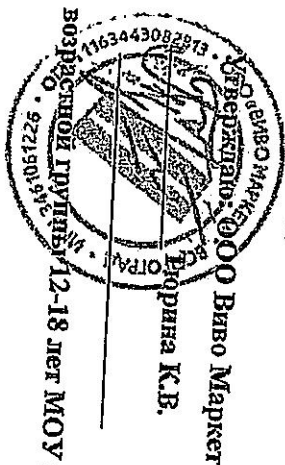


9 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	11,38	ТТК №2	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	14,46	17,78	53,47	431,74	ТТК №513	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	19,37	18,37	89,16	599,91		
Зав. производством							

Согласовано

Директор МОУ СВ №4
Михайлов В.В. Фролова

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



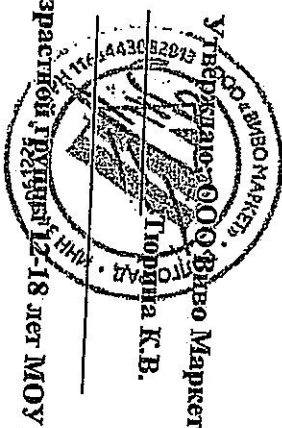
10 Вариант

10 Вариант									
Принем пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак									
КОГЛЕТА РЫБНАЯ (минтай)	100	11,89	10,93	14,04	202,09	ТТК №77			
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,67	3,76	32,65	191,12	ТТК №129			
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302			
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	ТТК №343			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6			
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473			
Итого за прием пищи:	720	22,37	18,80	94,99	637,87				
Зав. производством									

Согласовано

Выполнено МДЧ СМ 1994
Лавров Е.В. Прохорова

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



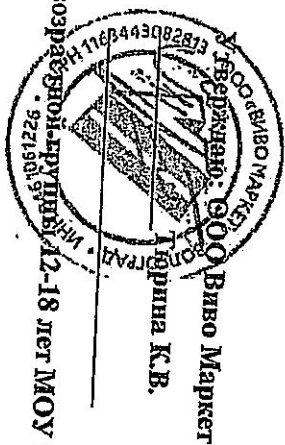
11 Вариант

11 Вариант							
Присл пици, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ	250	5,45	5,53	34,13	208,09	ТТК №103	
БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ ЦЕЛЬНЫМ СГУЩЕННЫМ С САХАРОМ	90	8,49	12,39	30,41	267,11	ТТК №387	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
Итого за прием пици:	590	17,92	18,45	98,79	633,40		
Зав. производством							

Согласовано

Директор МОУ СШ № 19
Л.В. Фролова

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



12 Вариант

12 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2	
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	250	19,26	22,46	65,16	539,82	ТТК №116	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	590	23,50	22,96	96,74	688,01		
Зав. производством							