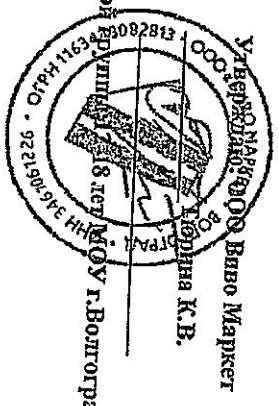


Ласорано
 Директор МОУ СШ №94
 Подпись: И.В. Яковлев

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



1 Вариант

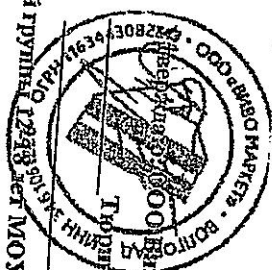
Присл. пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Общая								
СВЕКЛА С МАСЛОМ	100	1,42	5,91	8,29	91,92	ТТК №543		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	7,34	9,20	18,55	186,36	ТТК №43		
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100	11,48	13,49	13,56	221,57	ТТК №896		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,67	3,76	32,65	191,12	ТТК №129		
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ТТК №6		
ХЛЕБ ПЕКСЛЕВАЧНЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7		
Итого за прием пищи:	900	31,66	33,13	113,73	880,72			
Зав. производством								

76-006-7410

9226967410

~~Submarine WIP CW #94~~
~~WIP P.D. P.D.~~

Ежедневное 12-ти разное



Тюрина К.В.

В/О 1243
ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 1243 лет МОУ г. Болотного

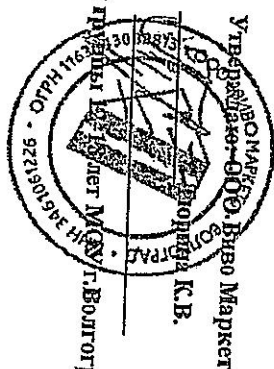
2 Бадрнаит

Прем пицц, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Общ						
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ			100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
ЖАРКОЕ ПО-ЛЕРЕВЕНСКИ			250	3,92	9,89	13,28	137,81	ТТК №47	
ЧАЙ С САХАРОМ			200	16,13	13,71	24,67	286,59	ТТК №48	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			200	9,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАЧНЫЙ			60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ПЕЧЕНЬЕ			60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пицц:			20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
Зав. производством			890	30,51	28,74	111,62	828,44		

Согласовано

В.А. Мухоморова
Зав. производством

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-14 лет МБОУ г. Волгограда



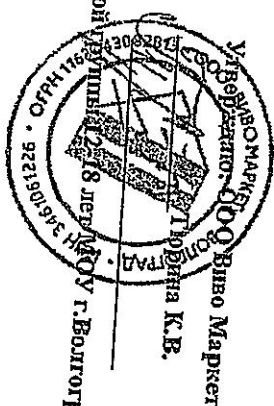
4 Вариант

4 Вариант							
Присл пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ	100	1,42	5,91	8,29	91,92	ТТК №543	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,68	6,35	13,41	121,51	ТТК №204	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	10,89	16,76	10,63	236,92	ТТК №62	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,67	3,76	32,65	191,12	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРАМЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
Итого за присл пищу:	910	27,20	33,65	110,49	854,72		
Зав. производством							

Согласовано

В.И.Иванов
В.И.Иванов

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группой 12-18 лет МБОУ г.Болотограда



5 Вариант

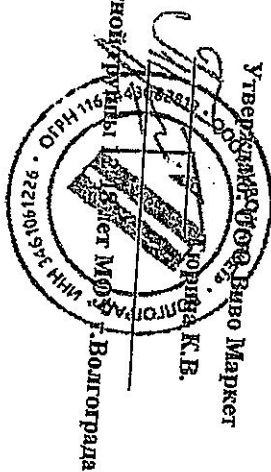
Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Общ								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2		
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	3,92	9,89	13,28	157,81	ТТК №47		
ЧАЙ С САХАРОМ	200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302		
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7		
Зав. продовольствием	850	29,20	30,63	109,39	830,87			

Согласовано

Видекина И.В.
С.В. Иванова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды)

Утверждено
 Директор К.В.
 2011



6 Вариант

6 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
СУП С КРУПНОЙ (рисовая)	250	3,31	12,30	11,06	168,18	ТТК №44	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРЕЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,96	19,11	56,82	463,11	ТТК №564	
ХЛЕБ ПШЕНЯЧЬИЙ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПЕКОЛЕВАНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Зав. производством	850	27,04	32,67	123,66	898,61		

Shubertmas ALP2 CUN 94
11/11/94
11/11/94

[illegible]

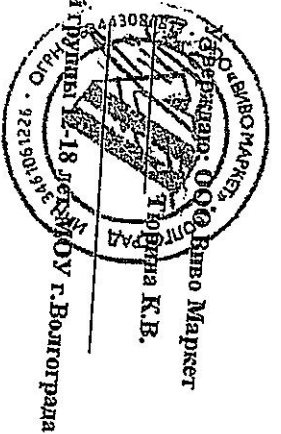
... и дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МБОУ г. Волгограда

Прям пиши, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ПОМИДОР СВЕЖИЙ		100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ		250	1,51	11,10	10,56	148,18	ТТК №28	
КАШКА РЫБОВАЯ С ОВОЩАМИ		100	11,89	10,93	14,04	202,09	ТТК №77	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ		180	4,59	5,11	45,25	245,35	ТТК №180	
СОК/НЕКТАР В АССОРТАМЕНТЕ		200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		200	0,97	0,19	19,59	83,42	ТТК №343	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ		40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:		50	2,06	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
Зав. производством		1120	26,16	28,41	140,37	922,78		

СОГЛАСОВАНО

С.Б. Волкова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 летнему г. Волгограда



8 Вариант

8 Вариант							
Присм пищи, наименование Блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3,48	12,60	20,78	210,44	ТТК №46	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	12,66	13,66	32,59	303,94	ТТК №468	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Зав. производством	870	26,39	27,71	119,87	838,46		

Substantivo WOG Cungu
Wog Wog Wog

Удобрения ООО Вью Маркет
г. Москва
18 лет МРБУ г. Волгограда

...Одному из обучающихся возрастной группы 18 лет МБОУ г. Волгограда

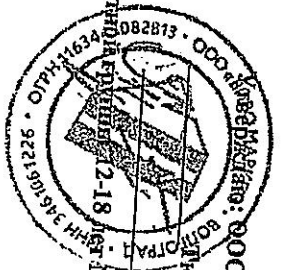
Пример пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ								
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)		100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ		250	7,34	9,20	18,55	186,36	ТТК №43	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ		200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПЕКОЛЕВАНЫЙ		50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
Итого за прием пищи:		50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
Зав. производством		850	32,10	29,95	114,96	860,59		

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Обец			
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПОБОЯНЫМИ (ГОРОХ)	250	7,34	9,20	18,55	186,36	ТТК №43		
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301		
ХЛЕБ ПЕКАРИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7		
Зав. производством	850	32,10	29,95	114,96	860,59			

Согласовано

Видекина И.О.С.Ш. №94
К.В. Маркет

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



12-18 лет МОУ г.Волгограда

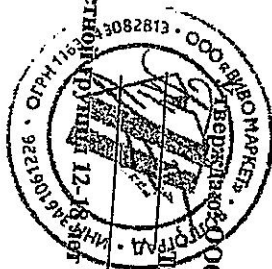
10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед								
СУП ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ		100	1,46	0,10	8,54	40,90	ТТК №5	
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ		250	3,92	9,89	13,28	157,81	ТТК №47	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ		250	19,26	22,46	65,16	539,82	ТТК №116	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПЕКОПЕВАНЫЙ		20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6	
Итого за прием пищи:		30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №7	
Зав. производством		850	28,01	33,00	118,96	885,97		

Согласовано

Судья МОУ ШОУ ШМ. 94
С. В. Прохорова

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



Прохорова К.В.

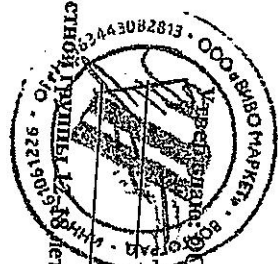
11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,06	2,33	13,58	ТТК №2		
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,68	6,35	13,41	121,51	ТТК №204		
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,96	19,11	56,82	463,11	ТТК №564		
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6		
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7		
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473		
Итого за прием пищи:	880	28,46	30,49	138,20	942,12			
Зав. производством:								

Согласовано

В.И.Иванов
В.И.Иванов

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



12 Варланг

12 Вариант							
Присл. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3,48	12,60	20,78	210,44	ТТК №46	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	13,83	15,70	26,10	301,02	ТТК №71	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПЕКИВАННЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
Итого за присл. пищи:	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Зел. производством	870	26,66	29,76	112,32	825,78		