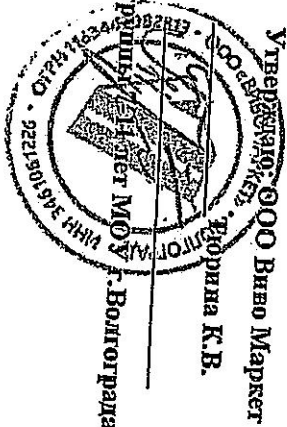


Согласовано

Директор МБОУ №94
Ирина К.В. Фролова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группой 14 лет МОУ г. Волгодара



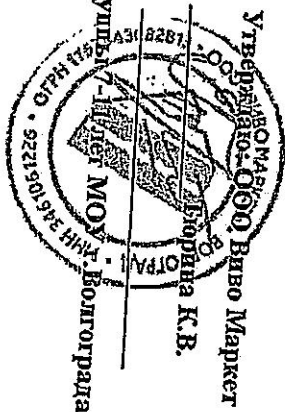
4 Вариант

4 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ	60	0,84	3,55	4,98	55,23	ТТК №543	
РАССОЛЕННИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,34	5,05	10,11	95,25	ТТК №204	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9,68	12,93	9,56	193,33	ТТК №62	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,56	2,91	25,87	151,91	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКСЛЕВАННЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	790	24,95	25,39	101,82	736,86		
Зав. производством							

Согласовано

Директор МБОУ Ш. 94
Б.В. Шумова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-14 лет МОУ "Болгоград"



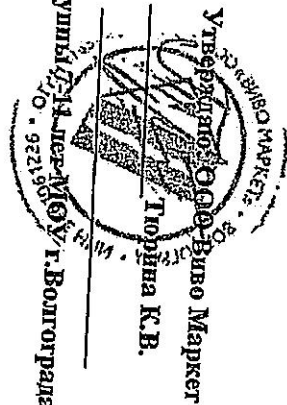
5 Вариант

5 Вариант									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №2			
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47			
ЧАЙ С САХАРОМ	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302			
ХЛЕБ ПЕКОПЕВАНЫЙ	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	710	23,08	23,72	96,40	694,73				

Согласовано

Директор МБУСШ №94
В.В. Прохорова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горняков питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-14 лет 10.01.2017 г. Волгограда



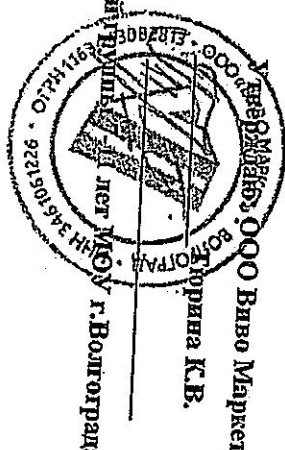
6 Вариант

6 Вариант									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
ОУРЕЦ СВЕЖИЙ									
СУП С КРУТОЙ (рисовая)	60	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1			
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	2,76	9,84	8,89	135,16	ТТК №44			
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	150	12,21	16,69	42,60	369,45	ТТК №564			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301			
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	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	710	22,42	27,75	106,59	768,83				

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО ММЗ
8.8.2014

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 10-11 лет МБОУ г. Волгограда



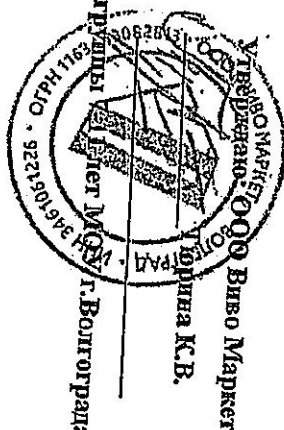
7 Вариант

7 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №2	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,20	8,84	8,44	118,12	ТТК №28	
КАШКА РЫБНАЯ (минтай)	90	10,7	9,18	12,64	175,98	ТТК №77	
ЧАЙ С САХАРОМ КАКАДЕ	150	3,83	4,23	39,25	210,46	ТТК №180	
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	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 ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №67	
Зав. производством	970	22,09	23,27	121,53	787,04		

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Виво Маркет
В.В. Прокопьев

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 10 лет МОУ г. Волгограда



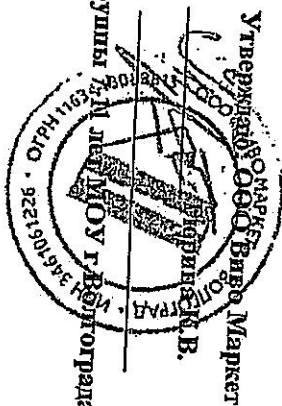
8 Вариант

Присм пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №2		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,79	10,07	16,59	176,15	ТТК №46		
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №468		
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		
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАТЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7		
Итого за присм пищи:	710	22,93	23,20	96,69	689,95			
Зав. производством								

Согласовано

Заведующий МБУ ШМН 94
Е.В. Фролова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячего питания (обеда) обучающихся возрастной группы 12-14 лет МОУ г. Волгограда



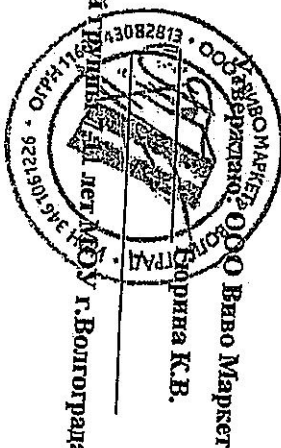
9 Вариант

9 Вариант									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1			
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	200	5,87	8,21	14,86	156,81	ТТК №43			
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67			
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6			
ХЛЕБ ПЕКСЛЕВАННЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7			
Итого за прием пищи:	700	25,62	23,93	96,94	708,42				
Зав. производством									

Согласовано

Директор ООО "Виво Маркет"
8.3. Радченко

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



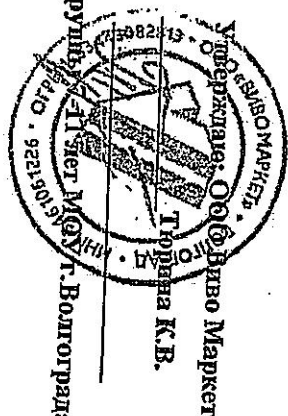
10 Вариант

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	60	0,87	0,06	5,12	24,44	ТТК №5			
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47			
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,36	17,89	52,13	430,97	ТТК №116			
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6			
ХЛЕБ ПЕКСЕВАННЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №7			
Итого за прием пищи:	710	22,15	26,42	99,68	726,13				
Зав. производством									

Согласовано

Эвектор МВФ 01.08.24
З.В. Фролова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горняком питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 17-18 лет МОН г. Волгодонска



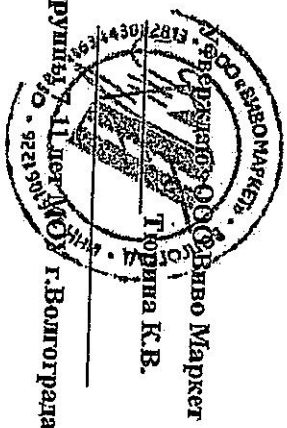
11 Вариант

11 вариант									
И-ррррр гпипп, ппппппппппппппппппп	Масса порции	Ппппппппппппппппппп			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №2			
РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,34	5,05	10,11	95,25	ТТК №204			
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	12,21	16,69	42,60	369,45	ТТК №564			
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,09	0,02	9,60	38,32	ТТК №302			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6			
ХЛЕБ ПЕКСЕВАННЫЙ	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 прпппп ппппп:	710	23,26	26,63	114,88	795,90				
Зав. ппппппппппппп									

Согласовано

Директор ООО "С.В. Торина К.В."
Е.В. Торина

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



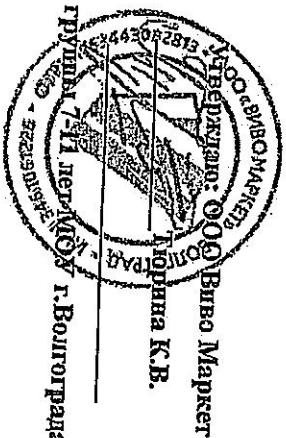
12 Вариант

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,79	10,07	16,59	176,15	ТТК №46	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	150	10,38	11,80	17,35	217,12	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	730	24,20	23,29	98,70	704,49		
Зав. производством							

Согласовано

В.И. Мухомов
28.09.2014

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



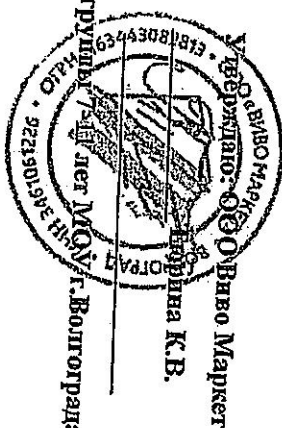
1 Вариант

1. Вариант							
Прим. пищу, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ	60	0,84	3,55	4,98	55,23	ТТК №543	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	200	5,87	8,21	14,86	156,81	ТТК №43	
КОШЕТА ДОМАШНЯЯ	90	9,83	13,25	12,20	207,37	ТТК №896	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,56	2,91	25,87	151,91	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 ПЕКЛЕВАННЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	770	26,85	28,69	98,59	761,07		
Зав. производством							

Согласовано

Директор ИДУ СМ № 94
В. В. Фролова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горняком питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 17-18 лет Мон. г. Улан-Орда



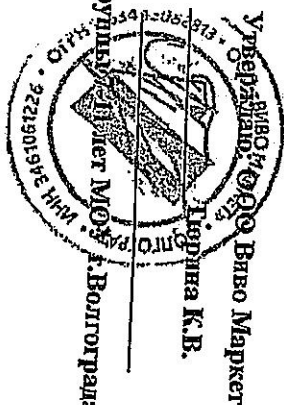
2 Вариант

2 Вариант									
Присл пиши, наименование Блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1			
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАЛИВТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47			
ЖАРКОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150	12,10	10,27	18,51	214,87	ТТК №48			
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №102			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	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:	750	24,79	23,29	101,95	719,09				
Зав. производством									

Согласовано

Виктор Морищев
Б.В. Фролова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 10-11 лет МОУ г.Волгограда



3 Вариант

3. Вариант									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №2			
СУП С КРУПЮЙ (рисовая)	200	2,76	9,84	8,89	135,16	ТТК №44			
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №68			
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6			
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7			
Итого за прием пищи:	730	22,53	23,18	98,80	697,61				
Зав. производством									