

Ежедневное меню

1 Вариант

Утверждаю

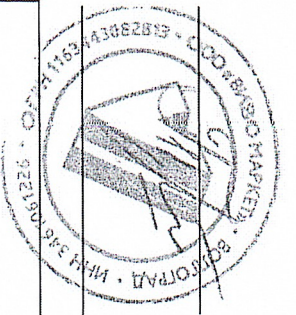
 Директор

 И. В. Шелестенко

МОСКОВСКИЙ ЦЕНТР НАУКИ И ТЕХНИЧЕСКОГО ИНФОРМАЦИОННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
 ДОКУМЕНТОВ
 № 55
 МОСКВА

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощная поджаренная из свежих овощей	100	1,66	3,00	6,53	60,18	ТТК №1041
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром	90	18,27	20,16	0,90	258,30	ТТК №120
Картофель по-деревенски с паприкой	150	4,35	4,77	14,94	121,67	ТТК №311
Чай черный с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №810
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	26,98	28,23	52,07	571,15	

Зав. производством _____
Суренко



Ежедневное меню

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Морковь по-корейски	100	1,30	3,10	7,00	59,00	ТТК №326
Виточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Булгур с овощами	150	4,10	3,90	19,70	145,00	ТТК №316
Чай черный со смородиной	200	0,26	0,06	9,41	39,02	ТТК №548
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	580	20,52	20,56	59,76	521,02	

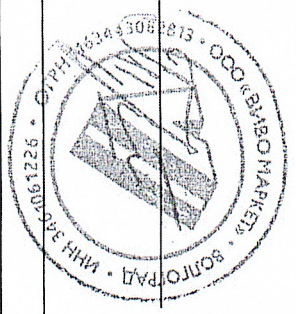
Зав. производством _____

Султанов



Утверждено
Мухоморова

Мухоморова



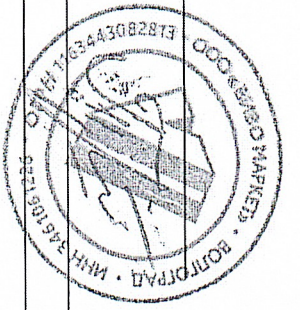
Ежедневное меню

3 Вариант

Утверждаю
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Подгариловка овощная из свежей капусты и огурца	100	1,48	2,92	5,27	53,38	ТТК №1040
Запеканка "Куруочка по-деревенски"	250	15,10	18,29	36,70	350,12	ТТК №529
Чай черный с яблоком	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	580	19,23	21,61	66,69	517,48	

Зав. производством _____
 [Signature]



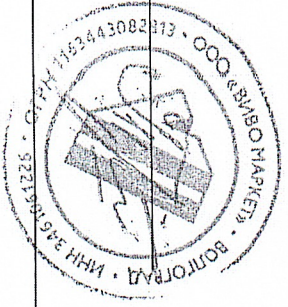
Ежедневное меню

4 Вариант

Утверждено *В.С. Мещеряков*
 2019 08 28
 Директор И.С. Мещеряков
 ДОКУМЕНТ ОБ
 МОУ ОШ № 55
 ГОР. РАЙОНА ИВАНОВСКОГО РАЙОНА

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощная подгарнировка из свежих овощей	100	1,66	3,00	6,53	60,18	ТТК №1041
Куриная отбивная "Солнечная"	100	15,10	8,11	18,25	241,10	ТТК №607
Паста "Орзо" по-восточному	180	18,57	6,55	109,70	581,79	ТТК №837
Чай черный с вишней	200	0,30	0,07	10,33	43,34	ТТК №549
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	610	38,03	18,03	159,31	997,41	

Зав. производством *Светлана*



Ежедневное меню

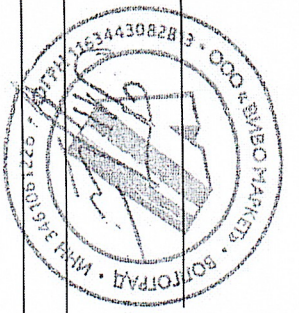
6 Вариант

Утверждаю

 Г. П. Шашков


Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Подгариновка овощная из свежей капусты и огурца	100	1,48	2,92	5,27	53,38	ТТК №1040
Куриная отбивная в сырной заливке	100	13,10	11,10	12,50	202,10	ТТК №330
Фарфалле по-волгоградски	180	18,44	4,12	126,00	628,74	ТТК №16
Чай черный со смородиной	200	0,26	0,06	9,41	39,02	ТТК №548
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	610	35,68	18,5	167,68	994,24	

Зав. производством Светлова



Ежедневное меню

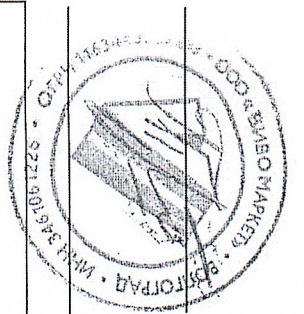
7 Вариант

Утверждаю
Ведущий
 Ведущий
С.В. Шенников
 Шенников С.В.



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощная подгарнировка из свежих овощей	100	1,66	3,00	6,53	60,18	ТТК №1041
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром	90	18,27	20,16	0,90	258,30	ТТК №120
Картофельное пюре по-домашнему	180	3,79	5,20	27,40	173,00	ТТК №333
Чай черный с яблоком	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	600	26,37	28,76	59,55	605,46	

Зав. производством *Суряева*



Ежедневное меню

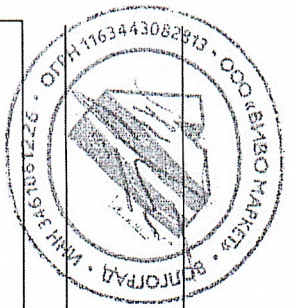
8 Вариант

Утверждаю
Ведущий инженер
И. В. Шомин



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Морковь по-корейски	100	1,30	3,10	7,00	59,00	ТТК №326
Итальянская паста Орзо с филе куриным	260	35,19	14,16	110,70	722,96	ТТК №838
Чай черный с вишней	200	0,30	0,07	10,33	43,34	ТТК №549
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	590	39,19	17,63	142,53	896,30	

Зав. производством *С. С. Смирнов*



Ежедневное меню

9 Вариант

Утверждаю

 Директор

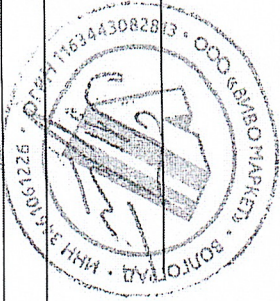
 Директор

 Директор



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Погарнировка овощная из свежей капусты и огурца	100	1,48	2,92	5,27	53,38	ТТК №1040
Биточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Кус-кус с овощами	150	4,97	3,87	29,16	180,00	ТТК №317
Чай черный с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №810
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	580	21,61	20,29	73,28	571,38	

Зав. производством _____



Ежедневное меню

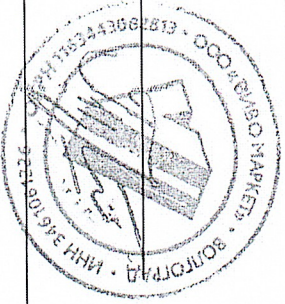
10 Вариант

Утверждаю: *С.С. Машин*
 10.09.2019
 Директор ООО «БЕЛВО МАРКЕТ»
С.С. Машин

ДОКУМЕНТОВ
 № 95
 МОУ ОШ № 95
 БЕЛОРУССКАЯ РЕСПУБЛИКА
 ГОРОД ГОМЕЛЬ
 РАЙОН ПИППАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
 № 95
 ДЕНЬ ШКОЛЫ

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощная подфаршировка из свежих овощей	100	1,66	3,00	6,53	60,18	ТТК №1041
Куриная отбивная "Солнечная"	100	15,10	8,11	18,25	241,10	ТТК №607
Картофель по-деревенски с паприкой	150	4,35	4,77	14,94	121,67	ТТК №311
Чай черный с яблоком	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	580	23,76	16,28	64,44	536,93	

Зав. производством *С.С. Машин*



Ежедневное меню

11 Вариант

Утверждаю
 Директор
 ООО «Восток»
 Д.А. Мельникова

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Морковь по-корейски	100	1,30	3,10	7,00	59,00	ТТК №326
Дюля-кебаб куриный	100	10,69	4,70	8,34	119,00	ТТК №315
Паста "Орзо" по-восточному	180	18,57	6,55	109,70	581,79	ТТК №837
Чай черный с вишней	200	0,30	0,07	10,33	43,34	ТТК №549
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	610	33,26	14,72	149,87	874,13	

Зав. производством

Светлана

