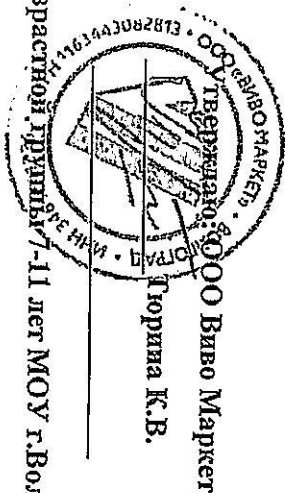


Согласовано

Михайлов М.В. 11.03.2017
Михайлов М.В. 11.03.2017

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



7 Вариант

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОШЕЛЕТЫ 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	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	20,08	16,47	75,08	528,81		

Зав. производством

Согласовано

Государственное учреждение
 «Виво Маркет»
 Юрина К.В.

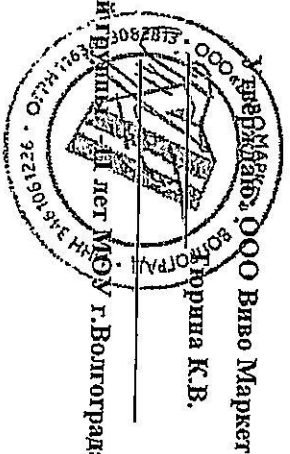
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

7 Вариант

Присм пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
КОТЛЕТЫ РУБЕЦНЫЕ 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		200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		70	5,36	0,68	32,80	159,57	ТТК №6	
Итого за присм пищи:		550	23,02	21,23	86,75	630,18		
Зав. производством								

Согласовано
 № 13
 13.05.2013
 13.05.2013

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



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	
КОПЛЕТА РЫБНАЯ (минтай)	90	10,7	9,18	12,64	175,98	ТТК №77	
КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	150	3,83	4,23	39,25	210,46	ТТК №180	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	ТТК №343	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКОЛЕВАНЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	970	22,09	23,27	121,53	787,04		

Зав. производством

Зав. производством

СЕРГІЙОВИЧ
Михайловичу
Михайловичу 13
Михайловичу 13. Михайловичу

Здравина К.В.

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горючим питанием (обеды) обучающихся возрастной группой 17-18 лет МОУ г. Волгограда

7 Барунарт

Пример пицци, наименование блюда	Масса порции	Исходные вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
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	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай)	100	11,89	10,93	14,04	202,09	ТТК №77	
КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	180	4,59	5,11	45,25	245,35	ТТК №180	
ЧАЙ С САХАРОМ КАКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	ТТК №343	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,35	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	1120	26,16	28,41	140,37	922,78		
Зав. производством _____							

Согласовано

Высшийший МДБ №13
Медик №9 Захарова

Утверждаю: ООО Биво Маркет
Куркина К.В.

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Болотняна



7 Вариант

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
САЛАТКА БУЛОЧКА	100	7,84	10,09	56,42	348,11	ТТК №631	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:	300	7,94	10,09	84,62	458,41		

Зав. производством _____

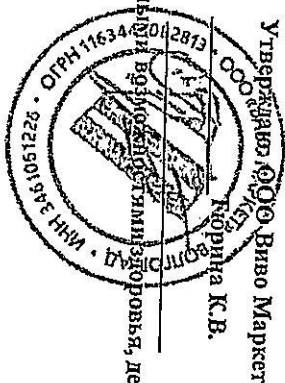
Согласовано

С.В. Маркер 13
М.В. Маркер

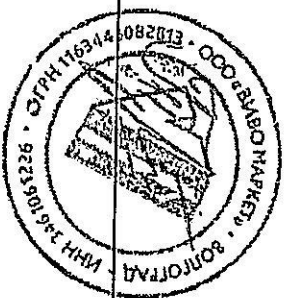
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (подлиники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей -

инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Виноград

7 Вариант



Примк пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлинник							
СЛАДКАЯ БУЛОЧКА	150	10,46	14,45	80,87	495,80	ТТК №631	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:	350	10,56	14,45	109,07	606,10		
Зав. производством							



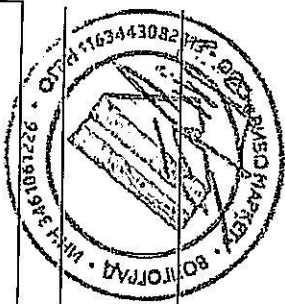
Ежедневное меню Комбо-Завтрак 80р

Утверждено
директором ООО ВМН 13
Медведев Александр Юрьевич

Вариант 1

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1	Блинчики с джемом фруктовым (малиновым)	140	6,48	14,40	48,76	350,52	ТТК №387
2	Чай черный со смородиной	200	0,26	0,06	9,41	39,02	ТТК № 548
Итого за прием пищи:		340	6,74	14,46	58,17	389,54	

Зав. производством Сидорова Г.И



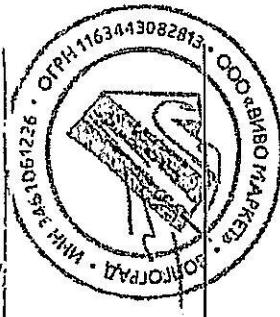
Ежедневное меню *80Р*

7 Вариант

Утверждено
Свиридов
 01.02.2019 № 13
Михайлов

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Суп "Сытный" на костном бульоне	250	10,48	4,84	16,11	151,38	ТТК №836
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
Печенье "Печенька"	50	3,05	11,60	30,40	250,35	ТТК №1044
Итого за прием пищи:	530	16,18	16,84	71,23	515,71	

Зав. производством *Свиридов Т.И.*



Ежедневное меню Комбо-Обеды

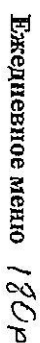
10P

Утверждено
Выдано 10.09.2013
Медсестра Зверева И.С.

Вариант 1

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1	Чикенбургер	180	9,41	16,94	37,55	339,84	ТТК №840
2	Чай черный с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК № 810
	Итого за прием пищи:	200	9,71	16,94	52,75	399,84	

Зав. производством Савасюла С.Н.



Representative Charles W. Johnson
Washington, D.C.
March 1, 1955

Прием пищи, наименование блюда

Зав. производством _____