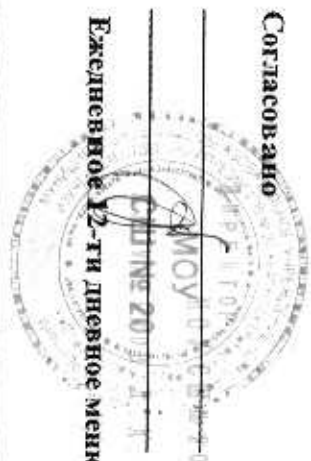


Согласовано



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 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							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	100	1,07	0,10	1,55	11,38	ТТК №27	
ПЛОДЫ ИЗ ПТИЦЫ	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67	
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 №66	
Итого за прием пищи:	500	17,91	15,23	67,26	478,21		

Зав. производством Топы

Согласовано

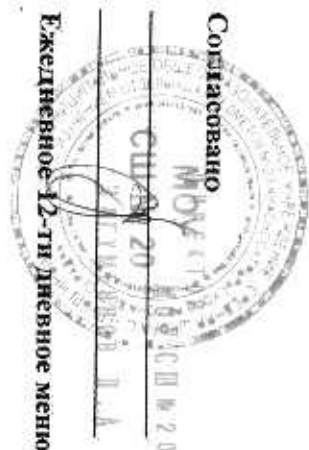


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волпограда

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подание							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	100	6,46	6,40	61,98	332,66	ТТК №633	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)	200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
Итого за прием пищи:	300	6,66	6,60	89,48	445,36		

Зав. производством



Сотласавано

Утверждено: ООО «Видео Маркет»
Тюркина К.В.

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

6 Вариант

Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	100	1,07	0,10	1,53	11,38	ТТК №27	
ШОЛ ИЗ ПИЩЫ	200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ КАКАДЕ	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	22,23	20,13	76,80	577,75		

Зав. производством

Соткин

ИМПЕРТОР
МОСКВА № 20

Хюрина К.В.

Ежедневное 12-килограммовое меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгодара



Присы пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Способы приготовления
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подливки							
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЬЯ С ВИШНЕЙ	150	8,79	8,49	85,95	456,90	ТТК №633	
КОМПЮТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)	200	0,30	0,20	27,30	112,70	342	2011
Итого за присы пиши:	350	8,99	8,69	113,45	569,60		

Зам. промисловцтвом

Согласовано



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



6 Вариант

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,48	0,06	1,02	7,80	ТТК №4	
СУП С КРУТОЙ (рисовая)	200	2,76	9,84	8,89	135,16	ТТК №44	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	12,21	16,69	42,60	369,45	ТТК №564	
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 №66	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАЧНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за присм пищи:	710	22,42	27,75	106,59	768,83		

Зав. производством *Савиц*

Согласовано



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

6 Выходит

Прим. пицц, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	100	0,80	0,10	1,20	10,90	ТТК №4	
СУП С КРУТОЙ (рисовая)	250	3,31	12,30	11,06	168,18	ТТК №44	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,96	19,11	56,82	463,11	ТТК №564	
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 ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	850	27,04	32,67	123,66	898,61		

Зав. производством *Сайт*