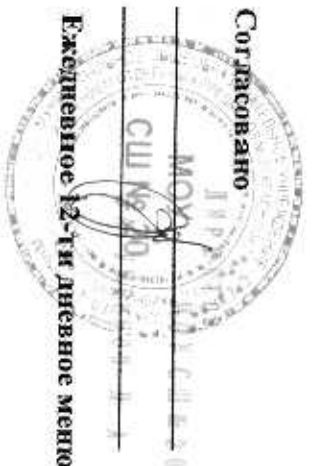


Согласовано



Управление ООО Виво Маркет
Тюрина К.В.



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

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №4	
ПЛОДЫ ИЗ ПИТИЦЫ	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 №6	
Итого за прием пищи:	500	17,64	15,23	67,41	477,73		

Зав. производством

Сот

Согласовано

Директор
МОУ СШ № 20
13/06/2011

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

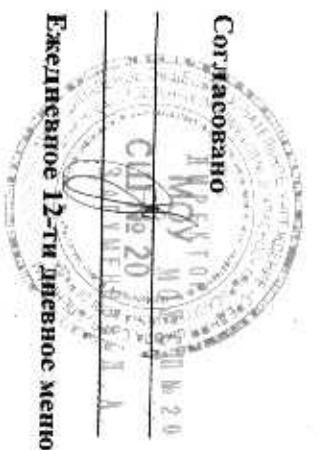
Утверждено: 09.06.2011
Игорина К.В.

3 Вариант

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

Зав. производством

Игорина



Согласовано

С.И. № 20

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

3 Вариант

Присм пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №4		
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67		
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАШЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,45	113,98	ТТК №6		
Итого за присм пищи:	550	21,96	20,13	76,95	577,27			

Зав. производством

С.И. № 20

Итого: 1000
МОСКВА 2000

инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда



Присм пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Способ приготовления
		Белка, г	Жиры, г	Углевода, г			
Подливки							
ПШЕРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С ВИШНЕЙ	150	8,79	8,49	83,95	456,90	ТРК №633	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК (белок)	200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
Итого за присм пиши:	350	8,99	8,69	113,45	569,60		

Зав. производством

Согласовано

Исполнитель: 800 Виво Маркет

Терина К.В.

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

3 Вариант

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сводный рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	60	1,00	3,60	0,80	39,70	ТТК №179	
СУП С КРУТОЙ (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 №468	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №101	
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 присм пищи:	730	22,48	26,72	97,85	723,92		

Зам. производства

Сайт

Согласовано



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



3 Вариант

Присм пици, наименованис блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	100	1,80	6,00	1,40	66,90	ТТК №179	
СУП С КРУТОЙ (рисовая)	250	3,31	12,30	11,06	168,18	ТТК №44	
ПРЕЖКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	12,66	13,66	32,59	303,94	ТТК №468	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕННЫЙ ЧУБЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКСЕВАНИЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за присм пици:	870	26,32	33,32	108,79	842,44		

Зам. проработавшим *Лопат*