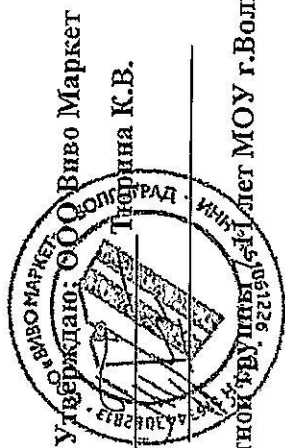


Согласовано
 [Подпись]
 [Подпись] 13
 [Подпись] 11.11.2013



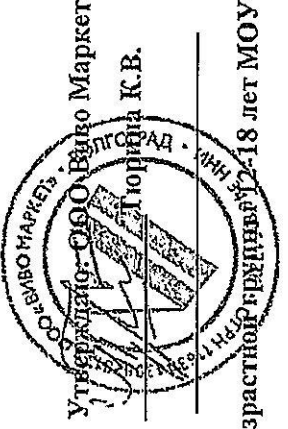
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-14 лет МОУ г.Волгограда

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ С ТВОРОГОМ	200	6,84	7,63	30,28	217,15	ТТК №653	
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35/10/5	5,13	6,93	16,98	151,70	ТТК №380	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	15,95	15,09	81,51	527,05		

Зав. производством _____

Согласовано
А. С. Савельев
 11.04.2013
М. В. С. Захарова



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

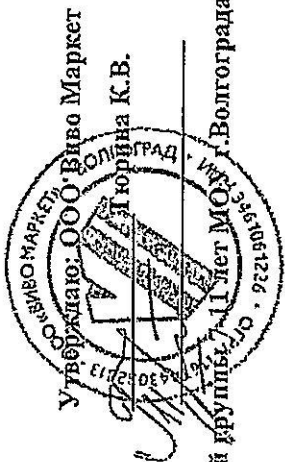
8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ С ТВОРОГОМ	250	8,55	10,59	37,86	280,95	ТТК №633	
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35/10/5	5,13	6,93	16,98	151,70	ТТК №380	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	17,66	18,05	89,09	590,85		

Зав. производством _____

Согласовано

М.П. СШ № 13
 Директор ШКОЛЫ
 М.П. СШ № 13



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

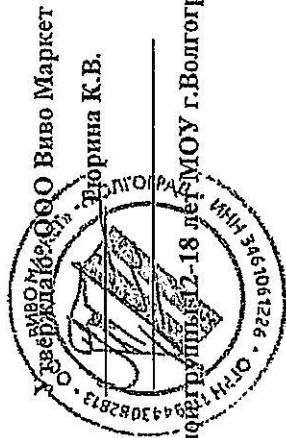
8 Вариант

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	60	1,00	3,60	0,80	39,70	ТТК №179	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ 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 ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	710	22,88	26,74	95,74	716,26		

Зав. производством

Согласовано

*Директор МОУ ММ №13
И.И. Замарин*



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

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	100	1,80	6,00	1,40	66,90	ТТК №179	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3,48	12,60	20,78	210,44	ТТК №46	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	12,66	13,66	32,59	303,94	ТТК №468	
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	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	870	26,44	33,61	118,36	883,05		

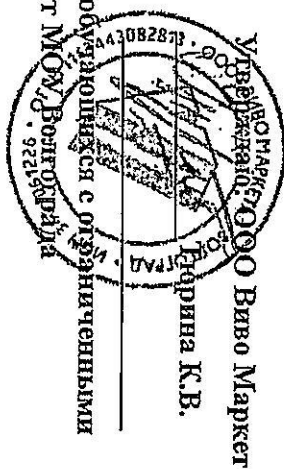
Зав. производством _____

Согласовано

Выдано № 13

Итого за прием пищи

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



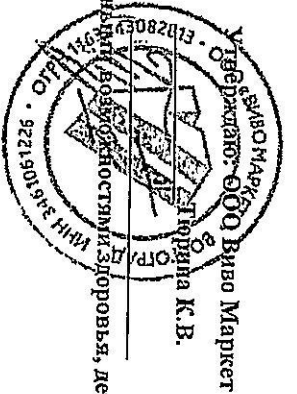
8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлинки							
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100	7,11	5,50	47,30	267,60	ТТК №632	
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
Итого за прием пищи:	300	7,61	5,60	74,70	380,20		

Заг. производством

СОВЕТСКОЕ
ВНЕШНЕЕ ДИПЛОМАТИЧЕСКОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ

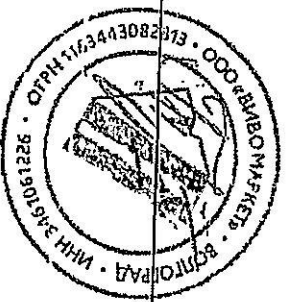
инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда



Иржен пицц, иаймеованис б-тодд

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Рецептура	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Получник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №632	
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОМ	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
Итого за прием пищи:	350	10,96	8,17	97,13	506,40		

Зав. производством.



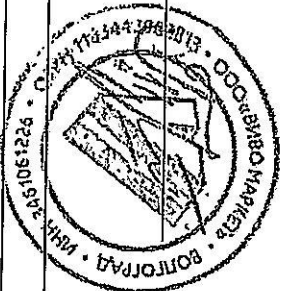
Ежедневное меню Комбо-Завтрак 80р

Утверждено
Выполнено
Медсестра: Захарова И.И.

Вариант 2

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1	Оладьи с фруктовым джемом (абрикосовый)	128	7,56	4,32	66,52	334,8	ТТК №465
2	Чай черный с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК № 810
Итого за прием пищи:		328	7,86	4,32	81,72	394,80	

Зав. производством Самсонова С.Н.



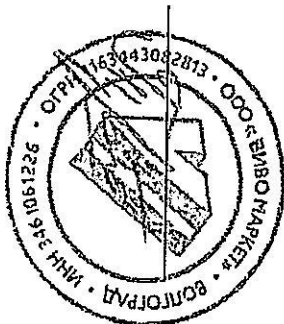
Ежедневное меню 80р

8 Вариант

Утверждено
 Подпись: *Ирина Владимировна*
 11.05.13
 11.05.13

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Борщ Брустальный на костном бульоне	250	9,83	10,42	10,36	176,33	ТТК №200
Чай черныы 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
Печенье "Пчелка"	50	3,70	5,15	36,95	209,00	ТТК №1043
Итого за прием пищи:	530	16,23	15,94	72,14	499,67	

Зав. производством *Савченко Т.Н.*



Ежедневное меню Комбо-Обеды 1108

Утверждено: *С.И. Савельев*
 Директор ИОУ СНИИПБ
М.В. Жуков 11.5

Вариант 2

№ п/п	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1	Хот-дог "Янтарный" с шюла-кебаб	144	17,08	10,94	43,28	335,28	ТТК №526
2	Чай черный со смородиной	200	0,26	0,06	9,41	39,02	ТТК № 548
Итого за прием пищи:		344	17,34	11	52,69	374,3	

Зав. производством *Савельев С.И.*

Зав. производством