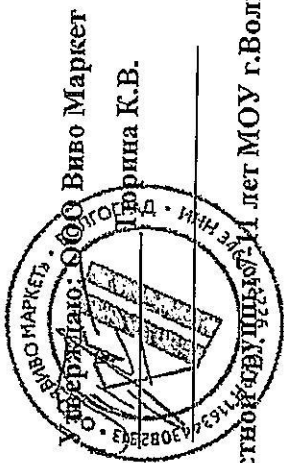


Согласовано
 Директор МОУ г.Волгограда
 11.09.2013
 Н.И. Захарова



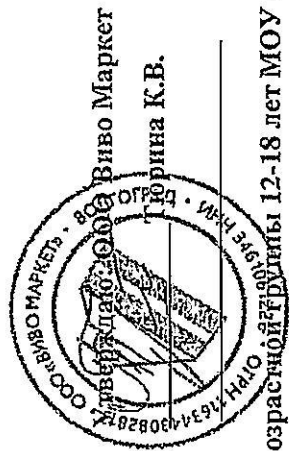
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 11 лет МОУ г.Волгограда

5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,46	0,10	8,54	40,90	ТТК №5	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №468	
СКРЭМБЛ	60	5,12	7,51	1,03	92,19	ТТК №925	
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	
Итого за прием пищи:	550	20,06	19,97	64,13	516,95		

Зав. производством _____

Согласовано
 12.11.13
 11.11.13



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-13 лет МОУ г.Волгограда

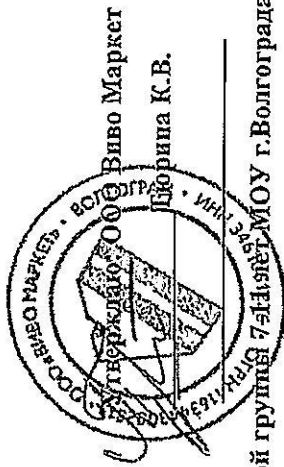
5 Вариант

Присем пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,46	0,10	8,54	40,90	ТТК №5	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	12,66	13,66	32,59	303,94	ТТК №468	
СКРЭМБЛ	60	5,12	7,51	1,03	92,19	ТТК №925	
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 присем пиши:	610	23,22	21,80	76,41	595,23		

Зав. производством _____

Согласовано

В.И. Мухоморова
11.11.2013



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

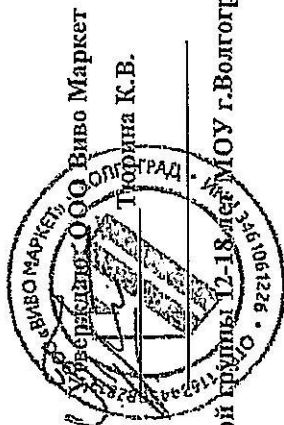
5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	60	0,87	0,06	5,12	24,44	ТТК №5	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	710	23,31	23,72	100,59	709,86		

Зав. производством _____

Согласовано

С.В. Мухоморова
М.В. Золотарова



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

5 Вариант

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,46	0,10	8,54	40,90	ТТК №5	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	3,92	9,89	13,28	157,81	ТТК №47	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАЧНЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	850	29,59	30,63	116,38	860,39		

Зав. производством _____

Согласовано

Васильева И.М. 13
2004 г. 11.01.2004

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



Утверждаю: ООО Виво Маркет

Формина К.В.

5 Вариант

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100	7,11	5,50	47,30	267,60	ТТК №632	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004
Итого за прием пищи:	300	9,41	6,80	73,20	391,10		

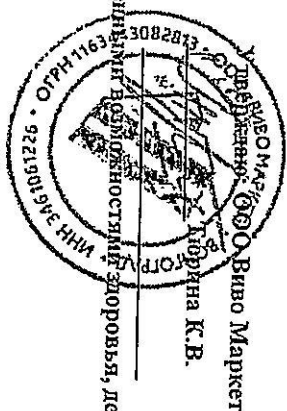
Зав. производством _____

Согласовано

Медсестра ММА №13
Иванова И.В. 13.06.2013

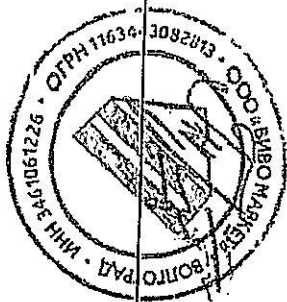
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (подlicants) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда



5 Вариант

Примечание, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Подлинник								
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150	10,46	8,07		69,73	393,80	ТТК №632	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	2,30	1,30		25,90	123,50	692	2004
Итого за прием пищи:	350	12,76	9,37		95,63	517,30		
Зав. производством:								



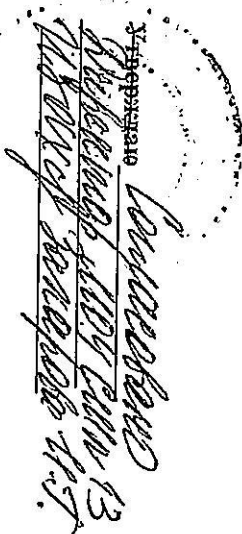
Ежедневное меню Комбо-Завтрак

Утверждено Смирнов
 Ветеринарный врач ВПР-13
 Подпись Смирнов 11.5.

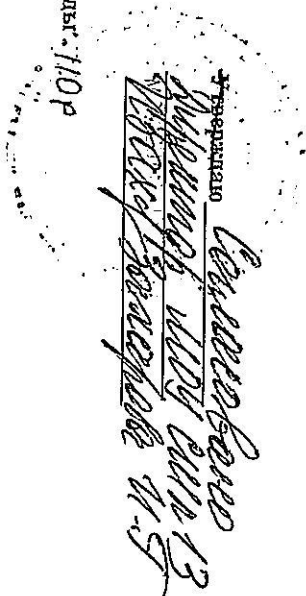
Вариант 5

№ 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 (абрикосовый)	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 Семёнов Г.И



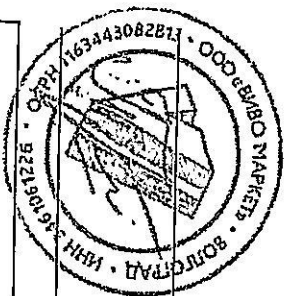
Заб. производством Самсонов В.И.



Вариант 5

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1	Сэндвич "Капрезе" с курицей	115	16,47	17,61	19,49	303,70	ТТК №494
2	Чай черный с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК № 810
Итого за прием пищи:		315	16,77	17,61	34,69	363,7	

Зар. производством С.А. Соловьев Т.Н.



Ежедневное меню 180р

5 Вариант

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
Пюре-кебаб куриный	100	10,69	4,70	8,34	119,00	ТТК №315
Картофельное пюре по-домашнему	180	3,79	5,20	27,40	173,00	ТТК №333
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:	610	18,48	13,3	72,44	482,00	
Зав. производством						

Утверждено: *Смирнов*
 Составлено: *Смирнов*
 Проверено: *Смирнов*
 18.09.2018