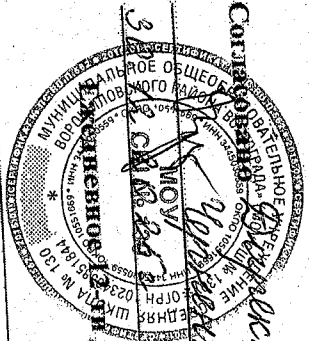
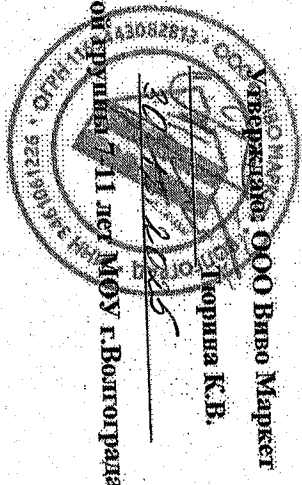




Сотрудник М.О.С.Ш. №130



30.08.2019 Ежедневное меню для обеспечения горючим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Вышгорода

1. Вариант

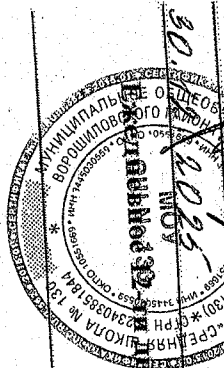
Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
	60	0,84	3,55	4,98	55,23	ТТК №543	
СВЕКЛА С МАСЛОМ	200	5,87	8,21	14,86	156,81	ТТК №43	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	90	9,83	13,25	12,20	207,37	ТТК №896	
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	150	5,56	2,91	25,87	151,91	ТТК №129	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ЧАЙ С САХАРОМ КАКАДЕ	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ТТК №6	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
ХЛЕБ ПЕКСЕВАННЫЙ	770	26,85	28,69	98,59	761,07		
Итого за прием пищи: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100							

Зав. производством М.О.С.Ш. №130

А. И. ПЕТРОВ



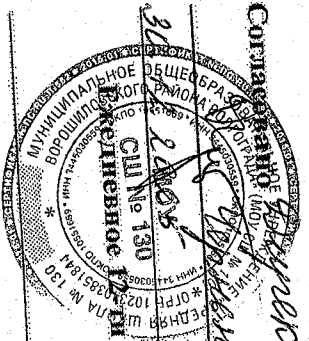
Судебная канцелярия



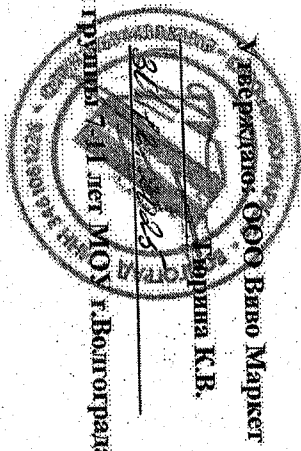
Ober

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обои							
	60	0,48	0,06	1,02	7,80	ТТК №4	
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	200	2,53	7,92	10,45	123,28	ТТК №47	
ПИИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150	12,10	10,27	18,51	214,87	ТТК №48	
ЖАРКОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ЧАЙ С САХАРОМ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	20	1,16	3,69	8,36	71,37	ТТК №473	
ПЕЧЕНЬЕ	750	24,79	23,29	101,95	719,09		
Итого за присм пищи: <i>Молоковича В</i>							

Deafness is



Согласовано: *Ирина К.В.*
СЦ № 130
Среднее



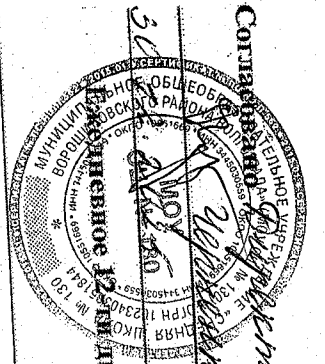
Удобрено: ООО Виво Маркет
Ирина К.В.
СЦ № 130
Среднее

3. Вариант

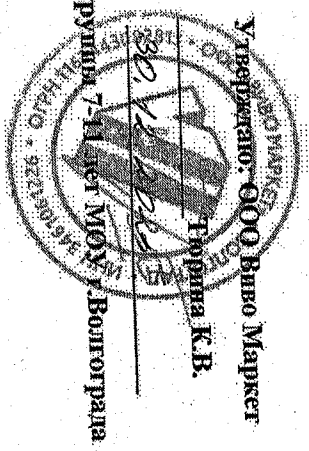
И름 пище, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обс							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	60	1,00	3,60	0,80	39,70	ТТК №179	
	200	2,76	9,84	8,89	135,16	ТТК №44	
СУП С КРУПНОЙ (рисовая)	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №468	
ПРЕЖКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ХЛЕБ ПЕКСЕВАННЫЙ	730	22,48	26,72	97,85	723,92		

Итого за прием пищи:

Зав. производством: *Ирина К.В.*



Согласовано: Мозыш В.Н.



Утверждено: ООО Биво Маркет
Горюха К.В.

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгодара

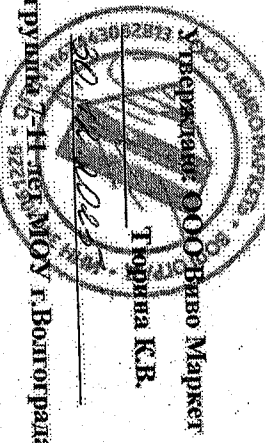
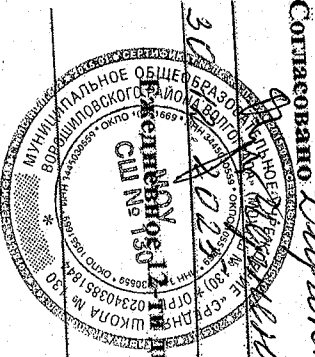
5 Вариант

Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сторонние рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	60	0,87	0,06	5,12	24,44	ТТК №5	
ПИШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47	
ПШОВ 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 ПЕКАРЬБАЧНЫЙ	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 Хлебушко Р.

Согласовано *Варварова ИОУСШ №130*

Директор ИОУСШ №130



30.02.2023 12.11.23 ПИЩЕВОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ (обеды) обучающихся возрастной группы 6-11 лет МОУ г. Волгограда

6 Вариант

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	0,48	0,06	1,02	7,80	ТТК №4	
СУП С КРУПНОЙ (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	94,06	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКСЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за присм пищи:	710	22,42	27,75	106,59	768,85		

Зав. производством *Варварова ИОУСШ №130*

ООО Биво Маркет
г. Прохорина К.В.

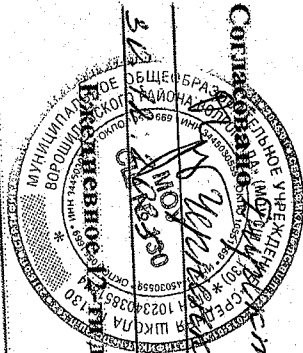
Итого: 000 Бүгө Магнет
Тропуна К.Б.
11 жет МОУ Г.Болотбаева

Муниципальное предприятие

№ 11-2005-1
Формна К.В.

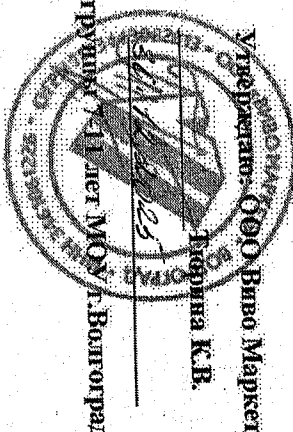
Итого за прием пищи: Девяносто
За производством

Зав. производством



Согласовано: *М.В.С.М. 1130*

Ежедневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгограда



8 Вариант

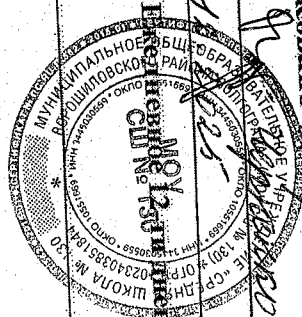
Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	60	1,00	3,60	0,80	39,70	ТТК №179	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,79	10,07	16,59	176,15	ТТК №46	
	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №468	
ГРЕЧКА ПО-КУЛЕЧЕСКИ С ФИШЕ КУРИНЫМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ЧАЙ С САХАРОМ	40	3,16	0,40	19,32	94,06	ТТК №6	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	710	22,88	26,74	95,74	716,26		

Итого за прием пищи:

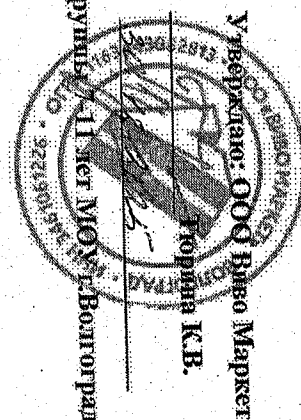
Зав. производством *М.В.С.М. 1130*

Согласовано

Ведущий МДЧС № 1430



Контроль за качеством и количеством питания для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 11 лет МОУСБ-Волгограда



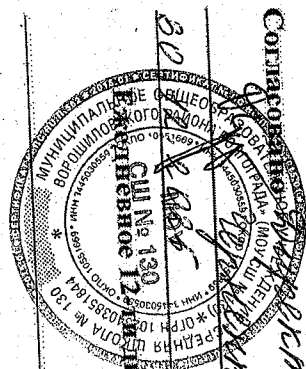
9. Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сводный рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,48	0,06	1,02	7,80	ТТК №4	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОРОВОМЫМИ (БОРОХ)	200	5,87	8,21	14,86	156,81	ТТК №43	
	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67	
ПШОВ ИЗ ПШЕНИЦЫ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	40	3,16	0,40	19,52	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
ХЛЕБ ПЕЧЕНАВАННЫЙ	700	25,62	23,93	96,94	708,42		
Итого за прием пищи:							
708,42							

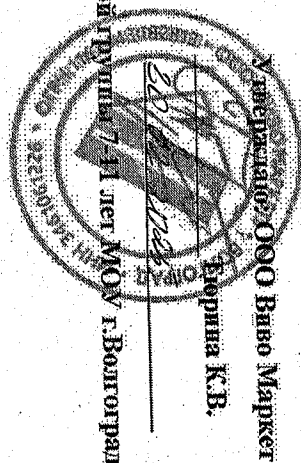
Зав. производством

Ведущий

Согласовано: М.О.У.С.М. №130



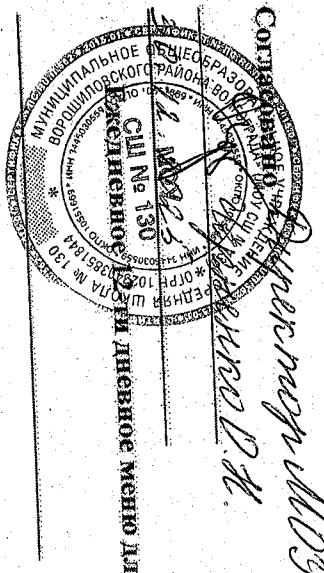
Белорусское меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет М.О.У.С.М. г. Волковыска



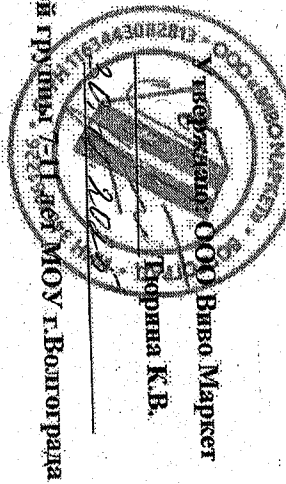
10 Вариант

Примечание, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕЖАЯ ОТВАРНАЯ	60	0,87	0,06	5,12	24,44	ТТК №5	
ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47	
ПЕЧЕНЬЕ ОТВАРНОЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,36	17,89	52,13	430,97	ТТК №116	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКСЛЕВАННЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	710	22,15	26,42	99,68	726,13		

Зав. производством: М.О.У.С.М. №130



Согласовано *М.О.У.С.Ш. № 130*
Директор *Д.Ж.*



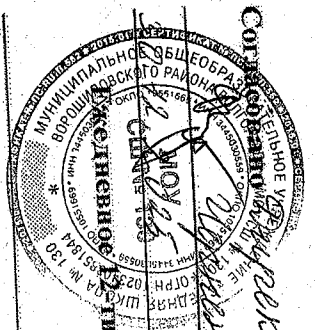
и дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда

II Вариант

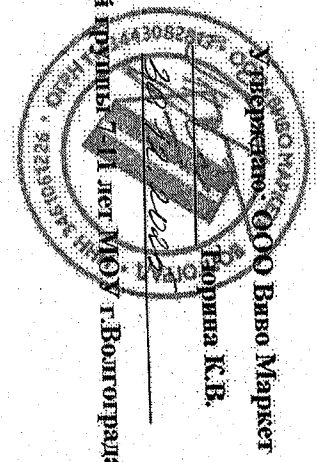
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	60	0,64	0,06	0,93	9,31	ТТК №27	
РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,34	5,05	10,11	95,25	ТТК №204	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	12,21	16,69	42,60	369,45	ТТК №564	
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,09	0,02	9,60	38,32	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧЬИЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКСЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
ПЕЧЕНЬЕ	710	23,26	26,63	114,88	795,90		

Итого за прием пищи:

Зав. производством *М.О.У.С.Ш. № 130*



Сотрудник № 130



Дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгограда

12 Вариант

Прим 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,79	10,07	16,59	176,15	ТТК №46	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	150	10,36	11,80	17,35	217,12	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
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:	730	24,20	23,29	98,70	704,49		

Зав. производством *Иванов И.И.*