

Примечание 12-ти дневное меню для обеспечения программы питаниям (обед) обучающихся подростковой группы 12-18 лет МОУ «Ваша жизнь»

1 Департамент

Продукт, наименование, бренд	Масса продукта	Дневная норма			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Бюджет, г	Жирная, г	Углеводная, г		
Океан						
СВЕРДЕЛ С МАЦИНОМ	100					Сборник рецептов для ТТХ
СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВОЗОВОДНОЙ (ГОРОХ)	250					Сборник рецептов для ТТХ
КОТЛЕТЫ ЯОМАННЫЕ	100					Сборник рецептов для ТТХ
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180					Сборник рецептов для ТТХ
ЧАЙ С САХАРОМ КАРВАКЕ	200					Сборник рецептов для ТТХ
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	70					Сборник рецептов для ТТХ
Итого за период питания:	900	31,66	33,15	113,75	880,72	

Приложение 1.2. к и.о.у.д. «Место для обеспечения хранения пшеницы (обойи)» - «Объемы и стоимость закупки пшеницы 1.2.1.8. от МООУ с. Водополье»

2. Вариант

Пример наименования единицы измерения	Масса партии	Лимитные значения			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Ближний, т	Средний, т	Удаленный, т		
Обойи						
ОБЖИ ПО СЕЗОНУ	100					Объем партии или ТТК
ДИН ИЗ СРЕЗЕЙ КАПУСТЫ С КАПТОФЕЛЫМ	250					Объем партии или ТТК
ЖАРКОЕ ПО ДЕРЕВЯНКИ	200					Объем партии или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Объем партии или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120					Объем партии или ТТК
КОШЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20					Объем партии или ТТК
Итого за проект поименно:	890	30,51	28,74	111,63	828,44	

Приложение 1.3-та дөңгөлөк меню для обеспечения питания питаниям (объект) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ «Восточная»

3. Выход

Пример меню, наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Трансжирочная кислотность
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Общая</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Объем резервуар или ТТК
СУП С КРЕМЛОМ (рецепт)	250					Объем резервуар или ТТК
ТРЕНКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИЦЫ	200					Объем резервуар или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНАД	200					Объем резервуар или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120					Объем резервуар или ТТК
Итого за сутки выдан:	870	26,32	33,32	108,79	842,44	

Приложение 1-7-ти дивизион меню для обеспечения питания питанием (обед) обучающихся впроектной группе 12-18 лет МОУ с. Довоград

4 Выходит

Примеры пищи, минимальное блюдо	Масса порции	Пищевое вещество			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углевода, г		
Обед						
СЫРКА С МАСЛОМ	100					Сборная рецептура или ТТХ
РАССОЛЫВАНН ЛЕВЕНТАДСКИЙ	250					Сборная рецептура или ТТХ
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100					Сборная рецептура или ТТХ
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180					Сборная рецептура или ТТХ
ЧАР С САХАРОМ КОРЕДДЕ	200					Сборная рецептура или ТТХ
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	80					Сборная рецептура или ТТХ
Итого за прием пищи:	910	27,20	31,05	110,40	384,72	

Приложение 12. Таблица меню для обеспечения питания персонала обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгоград.

5. Бульвар

Пример меню, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белок, г	Жир, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Среднее рецептур или ТТК
ПРИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ХАРТФОРДЕЛЕМ	230					Среднее рецептур или ТТК
ЦУКОВ ИЛИ ПТИЦЫ	200					Среднее рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Среднее рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					Среднее рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	890	29,59	30,63	116,38	808,39	

Приложение 1.2-ти илечение месо для обеспечения горючим парализован (обез) обслуживающаяся воздушной группы 1.2-1.8 лет МОУ г. Велогорск

г. Велогорск

Проект номер, наименование блюда	Масса порции	Исходный ингредиент			Эквивалентная стоимость, руб.	Технологическая документация
		Единиц. г	Жиров. г	Углеводов. г		
Общая						
ОБЩИЕ ПО ЦЕНЫ	100					С/Борное питание кон. ТТК
СУП С КРУТЮЖ (пюре)	250					С/Борное питание кон. ТТК
ВАРЕШКА С КАПУСТОМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200					С/Борное питание кон. ТТК
ШАВ С САЛАТОМ И ДЖИНОСА	200					С/Борное питание кон. ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					С/Борное питание кон. ТТК
Итого за проект номер:	850	27,04	32,67	123,66	698,61	

Приложение 12.7к прилагаемому меню для обеспечения границей питания (объем) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волжского

7 Вариант

Примерное наименование блюда	Масса порции	Питательная ценность			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов для ТТК
КОРНИ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250					Сборник рецептов для ТТК
РЫБНОЕ БИФЕДЛО (котлета рыбная, рыбная поджарка, соус из рыбы и т.д.)	100					Сборник рецептов для ТТК
КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	180					Сборник рецептов для ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРАМЕЛЬ	200					Сборник рецептов для ТТК
СОБЛЮДАТЬ В АССОРТИМЕНТЕ	200					Сборник рецептов для ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	90					Сборник рецептов для ТТК
<b>Итого за прием пищи</b>	<b>1120</b>	<b>26,16</b>	<b>28,41</b>	<b>140,27</b>	<b>922,78</b>	



Приложение 12-ти дневное меню для обеспечения группы питания (обед) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ «Волгодар»

9 Выходит

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов для ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОРЮВАНН (ГОРОХ)	250					Сборник рецептов для ТТК
ПЛОД ЯЗ ЛЮДИ	200					Сборник рецептов для ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептов для ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					Сборник рецептов для ТТК
Итого за период питания:	850	32,40	29,95	114,96	860,59	

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения питания парашютистов (общий обслуживаемый контингент группы 12-18 лет МОУ г.Владимир)

10 человек

Источники питания, наименование блюда	Масса порции	Единицы измерения			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белков, г	Жиров, г	Углеводов, г		
<b>Обед</b>						
ОСОБИИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборные рецепты или ТТК
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КОПЧЕНЫМ	250					Сборные рецепты или ТТК
ПЕЧЕНЬ ОГУБАРЕНА С СОСИСАМИ И МАСЛОМ	250					Сборные рецепты или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И МЯТОЙ	200					Сборные рецепты или ТТК
ХЛЕБ И АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборные рецепты или ТТК
Итого за прием пищи:	850	28,01	33,00	118,36	883,97	

Приложение 1.2-ти днешние меню для обеспечения питания населения (общий обслуживающийся состав) в группах 12-15 лет МОУ г. Восточная

11 Выходит

Имя или наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
ОБЛОДИ ТВО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
РАСОСО ПИЛИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250					Сборник рецептов или ТТК
ВАРЕНИКЕ С КАРТОФЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ АССОРТИМЕНТЕ	110					Сборник рецептов или ТТК
КОМПЛЕТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	30					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прима пищи	880	28,46	30,69	138,30	942,12	

12 Выход

Продукты, наименование блюда	Масса порции	Питательная ценность			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Способ: салатный или ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНИМИ КЕЧЕЛИВКИ	250					Способ: салатный или ТТК
ВАУЗ ИЗ ПТИЦЫ	200					Способ: салатный или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Способ: салатный или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120					Способ: салатный или ТТК
Итого за прием пищи:	870	26,66	29,76	112,22	828,78	
<b>ИТОГО ПО ПРИМЕНЯЕМОМУ МЕНЮ</b>						
Итого		б	ж	уг	ккал	
Итого за период:		239,96	268,56	1421,87	10366,91	
Среднее значение за период:		28,33	30,46	178,66	963,91	
Соответствие санитарным нормам:		1	1	4		

ООО «Волго-Медветс»  
ИНН/5441018122  
Бухгалтерский учет №20  
КРО пр-кт им. В. И. Ленина, 63

ДИРЕКТОР  
МОУ СШ № 20  
ЗВЕНИМЕНОВ Д. А.