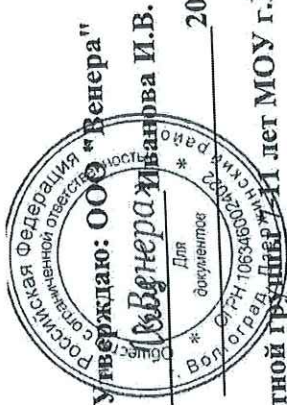


коня белая 100г



Согласовано
 20.06.2016
 20.06.2016

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

1 Вариант

1 Вариант							Сборник рецептур
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ ЦЕЛЬНЫМ СГУЩЕННЫМ С САХАРОМ чай с САХАРОМ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	4,18	3,56	22,76	139,80	ТТК №103	
	90	8,49	12,39	30,41	267,11	ТТК №387	
	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	530	15,93	16,38	83,16	543,48		

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

Прием пищи, наименование блюда	2 Вариант				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
	Масса порции	Пищевые вещества					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	Завтрак						
	90	9,83	13,25	12,20	207,37	ТТК №896	
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	160	5,94	3,02	28,13	163,46	ТТК №129	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	500	19,75	16,80	74,58	529,03		
Итого за прием пищи:							

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

3 Вариант							№ рецептуры	Сборник рецептов
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1		
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67		
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241		
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	500	17,64	15,23	67,41	477,73			
Итого за прием пищи:								

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

4 Вариант							№ рецептуры	Сборник рецептов
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
	200	9,36	11,39	26,14	244,51	ТТК №515		
КАША ГРЕЧЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ	180	0,70	0,70	17,11	82,06	№338		2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302		
ЧАЙ С САХАРОМ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473		
ПЕЧЕНЬЕ	650	15,15	16,30	85,73	554,49			
Итого за прием пищи:								

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

5 Вариант							Сборник рецептов
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ СКРЭМБЛ ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	1,46	0,10	8,54	40,90	ТТК №5	
	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №468	
	60	5,12	7,51	1,03	92,19	ТТК №925	
	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	20,06	19,97	64,13	516,95		

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

6 Вариант

6 вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2	
ПЛОД ИЗ ПТИЦЫ	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	17,91	15,23	67,26	478,21		

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

7 Вариант

7 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ЧАЙ С САХАРОМ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	90	9,68	12,93	9,56	193,33	ТТК №62	
	150	5,56	2,91	25,87	151,91	ТТК №129	
	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	20,08	16,47	75,08	528,81		

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

8 Вариант

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	200	6,84	7,63	30,28	217,15	ТТК №653	
	35/10/5	5,13	6,93	16,98	151,70	ТТК №380	
	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	15,95	15,09	81,51	527,05		

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

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	9,31	ТТК №2	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	180	9,51	14,77	46,44	356,73	ТТК №513	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	14,90	15,43	87,06	549,85		

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

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Пищевые вещества					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай)	90	10,70	9,18	12,64	175,98	ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,56	2,91	25,87	151,91	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	ТТК №343	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
Итого за прием пищи:	680	20,07	16,20	86,81	572,55		

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

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ	200	4,18	3,56	22,76	139,80	ТТК №103	
БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ ЦЕЛЬНЫМ СГУЩЕННЫМ С САХАРОМ	90	8,49	12,39	30,41	267,11	ТТК №387	
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:	530	15,98	16,39	83,31	545,13		

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

12 Вариант

12 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2	
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ 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	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	540	19,60	18,39	83,71	579,16		