



Утверждено _____

Для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгограда

1 день

Принем пищи, дублирование блюда

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ ТТК №2	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №2	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №43	230	7,60	5,70	20,00	163,00	ТТК №43	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	100/30	17,90	20,00	19,30	296,50	ТТК №63	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,18	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	45	3,56	0,45	21,74	106,50	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	945	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7	
Зав. производством _____	945	39,60	37,71	139,34	1 029,53		



Утверждаю _____

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

2 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	100	2,00	0,10	6,70	34,00	ТТК №128	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	250	2,00	4,30	10,00	88,00	ТТК №47	
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯКАЯ (ГАРНИР) ТТК №62	100	16,20	17,20	15,10	280,80	ТТК №62	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	180	5,40	7,40	35,90	214,20	ТТК №130	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	40	3,56	0,45	21,74	106,50	ТТК №6	2011
Итого за прием пищи:	935	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7	
Зав. производством _____	935	32,00	29,93	117,80	850,83		



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

Утверждаю _____

3 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №1	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ (перловая) ТТК №45	250	1,80	5,20	16,50	122,00	ТТК №45	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	210	17,60	23,20	25,80	388,20	ТТК №71	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Зав. производством	880	30,00	29,82	115,42	859,00		



Утверждено _____

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

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ ТТК №2	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №2	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	230	2,40	5,30	15,70	121,00	ТТК №46	
ПОРЕ ИЗ БОБОВЫХ (ГОРОХ) ТТК №141	100	12,00	17,00	13,30	253,60	ТТК № 38	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	20,20	5,60	42,12	299,60	ТТК №141	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	180	0,16	0,00	13,50	52,20	392	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	30	2,37	0,30	14,49	71,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	870	40,73	28,66	118,03	892,20	ТТК №7	

Зав. производством _____



Утверждено _____

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

5 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	100	2,00	0,10	6,70	34,00	ТТК №128	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	250	2,00	4,30	10,00	88,00	ТТК №47	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	200	20,40	25,30	36,70	416,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	40	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	840	31,19	30,68	105,71	820,66		
Зав. производством _____							



Утверждаю _____

Для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгограда

6 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №1	
СУП С КРУПКОЙ (Рисовая) ТТК №44	250	1,80	5,20	16,50	122,00	ТТК №44	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	200	16,80	22,80	19,50	368,25	ТТК №66	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНИНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	870	29,20	29,42	109,12	839,05		

Зав. производством _____



Для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

Утверждаю _____

7 день

Прим. пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ ТТК №2	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №2	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ (перловая) ТТК №45	250	1,80	5,20	16,50	122,00	ТТК №45	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	100	11,2	13,5	12,4	208,4	ТТК №77	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,18	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	50	3,30	0,60	16,70	86,66	ТТК №7	
Зав. производством	930	27,43	27,30	129,55	850,39		



Утверждаю _____

8 день

Присем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Велки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	100	2,00	0,10	6,70	34,00	ТТК №128	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	250	2,40	5,30	15,70	121,00	ТТК №46	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	200	20,40	25,30	36,70	416,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	40	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7	
Итого за присем пищи:	830	30,80	31,58	106,58	830,00		

Зав. производством _____



Утверждаю _____

9 день

Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №1	
СВТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №43	250	7,60	5,70	20,00	163,00	ТТК №43	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №71	200	16,80	22,10	18,80	368,30	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАЧНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	870	35,00	29,22	111,92	880,10		
Зав. производством _____							



ООО «Виво Маркет»
 ИНН 5481061226, КПП 546101001
БОТИЯ ВЕРНА
 Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгодрада

Утверждено _____

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ ТТК №2	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №2	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	250	2,00	4,30	10,00	88,00	ТТК №47	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	100/30	17,90	20,00	19,30	296,50	ТТК №63	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	180	0,16	0,00	13,50	52,20	392	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	35	2,60	0,30	16,90	82,80	ТТК №6	
ПЕЧЕНЬЕ	35	2,31	0,42	11,70	60,66	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	20	1,50	1,90	14,50	80,90		
	930	34,23	38,00	137,34	1 003,06		

Зав. производством _____



Утверждаю _____

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

11 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	100	2,00	0,10	6,70	34,00	ТТК №128	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ (перловая) ТТК №45	250	1,80	5,20	16,50	122,00	ТТК №45	
ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТТК №38	100	12,00	17,00	13,30	253,60	ТТК №38	
ПРОРЕ ИЗ БОБОВЫХ (ГОРОХ) ТТК №14	180	20,20	5,60	42,12	299,60	ТТК №14	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	50	3,30	0,60	16,70	86,66	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	920	42,66	28,90	129,64	948,53		

Зав. производством _____



Утверждено _____

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

12 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №1	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	250	2,40	5,30	15,70	121,00	ТТК №46	
ПТИЦА, ГУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	200	16,80	22,80	19,50	368,25	ТТК №66	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	870	29,70	29,52	108,12	836,05		

Зав. производством _____