



Железнодорожный район г. Волгограда, ул. Коллежская, д. 5  
 № 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгограда

Утверждаю \_\_\_\_\_

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ ТТК №27	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №27	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №43	200	6,08	4,56	16,00	130,40	ТТК №43	
ФРИКАДЕЛКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ ТТК №60	90/30	16,50	18,50	17,80	273,70	ТТК №63	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	0,16	0,00	13,50	52,20	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>790</b>	<b>34,56</b>	<b>33,19</b>	<b>119,48</b>	<b>890,50</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждаю \_\_\_\_\_

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

2 день

Прием 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	60	1,20	0,10	4,00	24,00	ТТК №128	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	200	1,60	3,44	8,00	70,40	ТТК №47	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №62	90	14,60	15,60	13,40	252,60	ТТК №62	
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) ТТК №130	150	4,50	6,20	29,90	178,50	ТТК №130	
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	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>	<b>27,90</b>	<b>26,26</b>	<b>101,06</b>	<b>756,67</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждаю \_\_\_\_\_

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ ТТК №4	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №4	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (перловая) ТТК №45	200	1,44	4,16	13,20	97,60	ТТК №45	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК 71	160	13,40	17,70	15,00	295,80	ТТК №71	
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 ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>24,74</b>	<b>23,28</b>	<b>97,72</b>	<b>725,10</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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

Утверждаю \_\_\_\_\_

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ ТТК №27	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №27	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	200	1,92	4,24	12,56	96,80	ТТК №46	
ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТТК №38	90	10,80	15,30	12,00	228,20	ТТК №38	
ПОРЕ ИЗ БОБОВЫХ (ГОРОХ) ТТК №141	150	16,80	4,70	35,10	249,70	ТТК №141	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,18	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,37	0,30	14,49	71,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>760</b>	<b>34,97</b>	<b>25,00</b>	<b>104,47</b>	<b>781,40</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждаю \_\_\_\_\_

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

5 день

Прием 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	60	1,20	0,10	4,00	24,00	ТТК №128	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	200	1,60	3,44	8,00	70,40	ТТК №47	
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	15,30	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	55	4,35	0,55	26,57	130,14	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	55	3,63	0,66	18,70	95,33	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>720</b>	<b>26,28</b>	<b>23,75</b>	<b>99,67</b>	<b>689,87</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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

Утверждаю \_\_\_\_\_

6 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ ТТК №4	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №4	
СУП С КРУПНОЙ (рисовая) ТТК №44	200	1,44	4,16	13,20	97,60	ТТК №44	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	160	13,40	18,20	19,84	294,60	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>24,74</b>	<b>23,78</b>	<b>102,56</b>	<b>723,90</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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

Утверждаю \_\_\_\_\_

7 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ ТТК №27	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №27	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ (перловая) ТТК №45	200	1,44	4,16	13,20	97,60	ТТК №45	
КОГЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	90	10,0	13,3	11,3	199,2	ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	0,16	0,00	13,50	52,20	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,37	0,30	14,49	71,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>21,39</b>	<b>24,42</b>	<b>99,21</b>	<b>682,00</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждаю \_\_\_\_\_

8 день

Прием 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	60	1,20	0,10	4,00	24,00	ТТК №128	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	200	1,92	4,24	12,56	96,80	ТТК №46	
ПЮФ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	15,30	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	45	3,56	0,45	21,74	106,50	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	50	3,30	0,60	16,70	86,66	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>705</b>	<b>25,48</b>	<b>24,39</b>	<b>97,40</b>	<b>683,96</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_





Утверждаю \_\_\_\_\_

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ ТТК №4	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №4	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №43	200	6,08	4,56	16,00	130,40	ТТК №43	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК 71	150	12,60	16,60	14,10	276,20	ТТК №71	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>28,58</b>	<b>22,58</b>	<b>99,62</b>	<b>738,30</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждаю \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ ТТК №27	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №27	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	200	1,60	3,44	8,00	70,40	ТТК №47	
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ ТТК №60	90/30	16,50	18,50	17,80	273,70	ТТК №63	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	0,16	0,00	13,50	52,20	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,37	0,30	14,49	71,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,50	1,90	14,50	80,90		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>790</b>	<b>30,15</b>	<b>33,75</b>	<b>119,31</b>	<b>876,20</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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

Утверждаю \_\_\_\_\_

11 день

Обед

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	60	1,20	0,10	4,00	24,00	ТТК №128	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ (перловая) ТТК №45	200	1,44	4,16	13,20	97,60	ТТК №45	
ТЕФЕЛИ ИЗ МЯСА ПИЦЦЫ ТТК №38	90	10,80	15,30	12,00	228,20	ТТК №38	
ПОРЕ ИЗ БОБОВЫХ (ГОРОХ) ТТК №141	150	16,80	4,70	35,10	249,70	ТТК №141	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	180	0,18	0,00	13,50	52,20	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>750</b>	<b>23,26</b>	<b>26,52</b>	<b>101,94</b>	<b>727,17</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



ЖЕЛТОВНОЕ 12-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда

Утверждаю \_\_\_\_\_

12 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ ТТК №4	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №4	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	200	1,92	4,24	12,56	96,80	ТТК №46	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	150	12,60	17,00	18,60	289,00	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>24,42</b>	<b>22,66</b>	<b>100,68</b>	<b>717,50</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_