



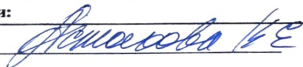
Утверждаю 
Директор МБОУ «Гимназия №11»
С. А. Андреева

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

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №27	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	90	10,2	11,3	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 И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	530	18,64	20,75	76,60	582,85		

Зав. производством





Утверждаю *В.И.И.*
 Директор МОУ «Гимназия №111»
В.И.И. Андреева

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

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
		Завтрак					
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №27	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	100	11,2	12,6	12,4	208,4	ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	620	21,85	23,98	90,29	670,05		

Зав. производством

А.И.И. Андреева



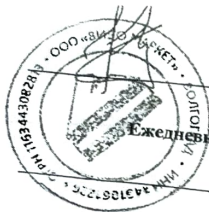
Утверждаю
Директор МОУ «Центр здоровья №11»
Сидорова И.В.

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

11 день

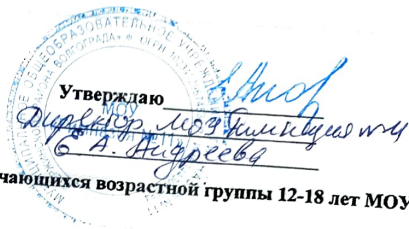
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ							
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ТТК №28	60	0,90	0,06	5,10	24,40		
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	200	1,70	3,00	10,70	75,00	ТТК №3	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	150	15,00	19,00	27,40	312,00	ТТК №28	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	180	0,18	0,00	13,50	52,20	ТТК №67	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №302	
Итого за прием пищи:	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №6	
Зав. производством	700	25,69	23,28	97,89	685,93	ТТК №7	

Сидорова И.В.



Утверждаю
 Директор МОУ Волжского м/ч
 С. А. Андреева

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



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	11 день				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Пищевые вещества						
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	100	1,50	0,10	8,50	40,70			
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ТТК №28	250	2,10	3,80	13,40	93,80	ТТК №3		
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	200	18,30	23,60	42,90	426,00	ТТК №28		
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №67		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №302		
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	50	3,30	0,60	16,70	86,66	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	840	28,56	28,50	115,82	799,83	ТТК №7		

Зав. производством *Светлова Н.Е.*



Утверждаю
Директор ИМНАЗИЯ №11 Филиал ОУ №11
А.А. Агаджанян

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100	7,11	5,50	47,30	267,60	ГТК №40	
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №348	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
Итого за прием пищи:	300	7,61	5,60	74,70	380,20		

Зав. производством

Астахова И.Е.



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150	10,46	8,07	69,73	393,80	ГТК №40	
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №348	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
Итого за прием пищи:	350	10,96	8,17	97,13	506,40		

Зав. производством

Антонова И.С.