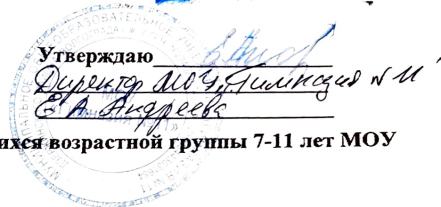




Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда



7 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептов |
|--|--------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ ТТК №515 | 200 | 8,70 | 13,70 | 28,40 | 220,60 | ТТК №515 | |
| БУТЕРБРОД С СЫРОМ ТТК №380 | 35/10/5 | 6,70 | 6,10 | 17,10 | 149,85 | ТТК №380 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №302 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 50 | 3,95 | 0,50 | 21,15 | 118,33 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 500 | 19,55 | 20,30 | 81,65 | 546,78 | | |

Зав. производством

Демидов В.Е.



Утверждаю *А.А.А.*
Директор МОУ "Лицей № 11"
Е.А. Андреева

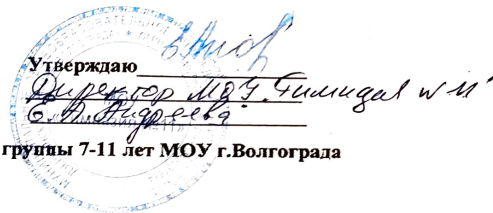
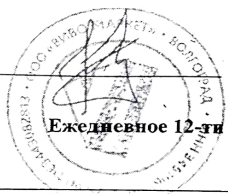
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

7 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--|--------------|------------------|---------|-------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ ТТК №515 | 250 | 10,90 | 17,10 | 35,50 | 275,80 | ТТК №515 | |
| БУТЕРБРОД С СЫРОМ ТТК №380 | 35/10/5 | 6,70 | 6,10 | 17,10 | 149,85 | ТТК №380 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №302 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 50 | 3,95 | 0,50 | 21,15 | 118,33 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 550 | 21,75 | 23,70 | 88,75 | 601,98 | | |

Зав. производством

А.А. Андреева



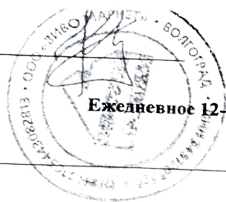
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда

7 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|-----------------------------------|--------------|------------------|---------|-------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Обед | | | | | | | |
| ПОМИДОР СВЕЖИЙ | 60 | 0,64 | 0,00 | 1,40 | 8,15 | ТТК №2 | |
| РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТТК №204 | 200 | 1,50 | 1,80 | 9,70 | 60,70 | ТТК №204 | |
| КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77 | 90 | 10,2 | 11,3 | 11,3 | 199,2 | ТТК №77 | |
| КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ ТТК №180 | 150 | 7,60 | 8,90 | 35,60 | 224,70 | ТТК №180 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241 | 200 | 0,18 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №241 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 30 | 2,40 | 0,30 | 14,50 | 71,00 | ТТК №6 | |
| ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7 | 30 | 1,98 | 0,36 | 10,02 | 52,00 | ТТК №7 | |
| Итого за прием пищи: | 760 | 24,50 | 22,66 | 97,52 | 673,75 | | |

Зав. производством

Астахова ИЕ



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

Утверждаю
 Директор МОУ «Школа № 4»
 О.А. Андреева

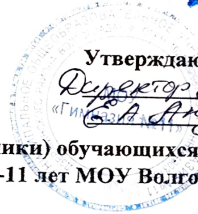
7 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецеп-туры | Сборник рецептур |
|-----------------------------------|--------------|------------------|--------------|---------------|-------------------------------|--------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Обед | | | | | | | |
| ПОМИДОР СВЕЖИЙ | 100 | 1,07 | 0,00 | 2,33 | 13,58 | ТТК №2 | |
| РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТТК №204 | 250 | 2,00 | 2,30 | 12,10 | 75,90 | ТТК №204 | |
| КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77 | 100 | 11,2 | 12,6 | 12,4 | 208,4 | ТТК №77 | |
| КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ ТТК №180 | 180 | 9,10 | 10,20 | 42,80 | 269,60 | ТТК №180 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241 | 200 | 0,18 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №241 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 50 | 3,95 | 0,50 | 21,15 | 118,33 | ТТК №6 | |
| ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7 | 50 | 3,30 | 0,60 | 16,70 | 86,66 | ТТК №7 | |
| Итого за прием пищи: | 930 | 30,80 | 26,20 | 122,48 | 830,47 | | |

Зав. производством *Александрова И.Е.*



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



Утверждаю

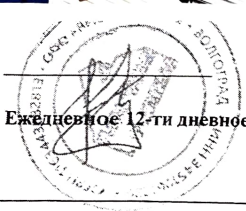
С.А. Анурьева
Директор МОУ ЧСШ № 11
«Г. А. Анурьева»

7 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------|--------------|------------------|---------|-------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Полдник | | | | | | | |
| СЛАДКАЯ БУЛОЧКА | 100 | 7,84 | 10,09 | 56,42 | 348,11 | ТТК №42 | |
| КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА | 200 | 0,10 | 0,00 | 28,20 | 110,30 | 360 | 2011 |
| Итого за прием пищи: | 300 | 7,94 | 10,09 | 84,62 | 458,41 | | |

Зав. производством

А.С. Соловьева



Утверждаю
Директор МОУ «Специализированный центр образования детей - инвалидов»
Е. А. Андреева

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

7 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------|--------------|------------------|--------------|---------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Полдник | | | | | | | |
| СЛАДКАЯ БУЛОЧКА | 150 | 10,46 | 14,45 | 80,87 | 495,80 | ТТК №42 | |
| КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА | 200 | 0,10 | 0,00 | 28,20 | 110,30 | 360 | 2011 |
| Итого за прием пищи: | 350 | 10,56 | 14,45 | 109,07 | 606,10 | | |

Зав. производством Александрова К.С.