

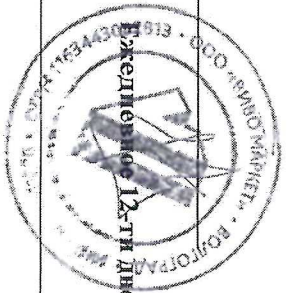
Кем утверждено: 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгограда

Утверждаю: *Светлана*  
*Л.В. Степанова*  
 Руководитель  
 МОУ

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОФЛЕТА НЕЖНАЯ ТТК №563	90	10,25	10,40	9,80	156,60	ТТК №563	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	20,27	20,15	87,98	601,10		

Зав. производством *Светлана В.В.*



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



Утверждено  
*С.А. Шереметьева*  
 Директор МБОУ г.Волгограда  
 С.А. Шереметьева

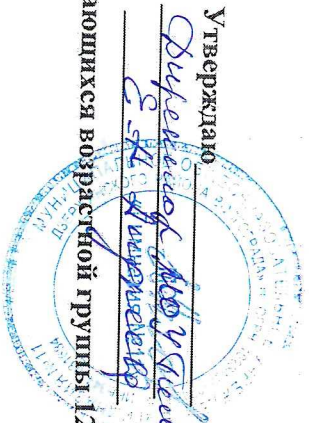
9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №4	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №43	200	6,08	4,56	16,00	130,40	ТТК №43	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	12,00	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
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	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	50	3,30	0,50	16,70	86,66	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	700	25,3	24,62	95,61	691,33		

Зав. производством *Светлана В.Е.*



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



Утверждаю

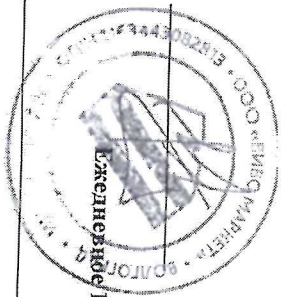
*Директор А.В. Шешенков*  
 2-й заместитель  
 В.К. Шешенков

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА НЕЖНАЯ ТТК №563	100	11,40	11,60	10,90	174,00	ТТК №563	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	70	5,36	0,68	32,80	159,57	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	20,86	22,98	86,26	620,07		

Зав. производством

*Мерзалева И.С.*



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



Утверждаю  
 Директор ФГБУН ЦНИИПБ и ФССП России  
 С.В. Давыдов

9 Вариант

Присл пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Обед			
<b>ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ</b>								
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №45	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №4		
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	250	7,30	5,70	20,00	163,00	ТТК №43		
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	16,00	23,60	42,90	426,00	ТТК №67		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301		
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	50	3,30	0,50	16,70	86,66	ТТК №7		
Итого за прием пищи:	840	30,8	30,40	115,78	842,98			

Зав. производством *А.А. Давыдов*