

Согласовано

В.А. Мещеряков
«1» января 2017 г.

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

Утверждено: ООО Виво Маркет
Горина К.В.

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ	200	4,18	3,56	22,76	139,80	ТТК №103	
БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ ЦЕЛЬНЫМ СТУПЕННЫМ С САХАРОМ	90	8,49	12,39	30,41	267,11	ТТК №387	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	530	15,98	16,39	83,31	545,13		

Зав. производством *С.И. Мещеряков*

СОТЯСОВАНО

Всепочтеніи и любезніи
г. г. стареца

Тюрина К.В.

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

Прим пищи, наименование блюда

Прием пищи, наименование блюда		11 Вариант				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Масса порции	Пищевые вещества					
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА, ДРУЖБА С МАСЛОМ		250	5,45	5,53	34,13	208,09	ТТК №103	
ЕДИНЧИКИ С МОЛОКОМ, ЦЕЛЬНЫМ СЛУЩЕННЫМ С САХАРОМ		90	8,49	12,39	30,41	267,11	ТТК №387	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ		200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХУБЪ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
Итого за прием пищи:		590	17,92	18,45	98,79	633,40		
Зав. производством								

Зав. производством



Согласовано

Директор МОУ "Школа №11"
Е. А. Давыдова

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



11 Вариант

Прим. 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	200	2,34	5,05	10,11	95,25	ТТК №204	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	12,21	16,69	42,60	369,45	ТТК №564	
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,09	0,02	9,60	38,32	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
Итого за прием пищи:	710	23,26	26,63	114,88	795,90		

Зав. производством _____

(Signature)

Сотласовано
Директор и Начальник
Э. А. Шендеев

Юрина К.В.

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

11 Барнаул

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,38	ТТК №2	
РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,68	6,35	13,41	121,51	ТТК №204	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,96	19,11	56,82	463,11	ТТК №564	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКСЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
Итого за присм пищи:	880	28,46	30,49	138,20	942,12		
Зав. производством							

Согласовано

Е.В. Воробьева

Горина К.В.

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

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100	7,11	5,50	47,30	267,60	ТТК №632	
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	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

Е.В. Воробьева

Alkanolamine, trimethylolpropane
ETA supplier

инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

Тюрина К.В.

Итого: 000.000 руб.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлинник							
ПРИЛОЖЕНИЕ К КАРТОФЕЛЮ	150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №632	
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	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 							