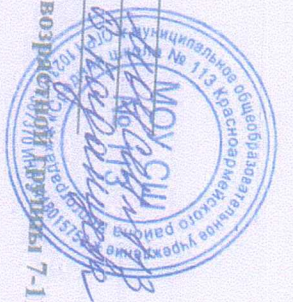




Утверждаю
 Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 113 Косяковского района»
 г. Волгограда



24.05.2012

11 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ		Завтрак					
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №27	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	90	10,2	11,3	11,3	199,2	ТТК №77	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ ТТК №301	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
Итого за прием пищи:	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
	530	18,64	20,75	76,60	582,85		

Зав. производством

Сорокина



Клиническое питание № 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Воденского района

УТВЕРЖДЕНО
 Директор МОУ г. Воденского района
 [Signature]
 [Stamp]

24.05.2012

11 день

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

Зав. производством
 [Signature]



Ежедневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся в возрасте 12-18 лет МОУ
г. Волгограда

24.05.2012

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СОЛЕНЫЙ	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 *Сергеев*

Утверждаю
М.В. Сергеев
М.П. Сергеев
М.П. Сергеев





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



Утверждено
М.В. Корольченко

24.05.2012

11 день

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100	7,11	5,50	47,30	267,60	ТТК №40	
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОКА №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

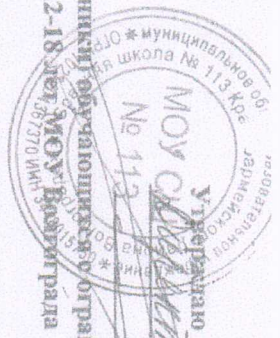
Сорокин



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения полноценным питанием (подлинки) обучающихся в образовательных организациях инвазивной возрастной группы 12-18 лет МОУ "Коллектив" г. Ижевск

29.08.2012

11 день



Утверждено
 МОУ "Средняя общеобразовательная школа № 113"
 № 113
 И. В. Карачуева

Продукты, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлинки							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №40	
КОМПОТ ИЗ ЯБЛУКА №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

С. С. Сидорова