



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

13.09.2023

3 день

Утверждаю
Директор МОУ г. Волгограда
М.В. Карачуров

Присл пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №1	
СУП С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	200	1,92	4,52	12,56	96,80	ТТК №46	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК 71	160	12,40	17,50	22,20	306,30	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за присл пиши:	740	23,79	23,40	99,97	716,70		

Зав. производством

Скопел



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

13.08.2023г



Утверждаю

М.В. Карамышев

3 день

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65	100/30	12,70	12,80	15,50	227,30	ТТК №65		
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗАЯ (ГАРНИР) ТТК №137	180	3,80	7,20	25,60	183,60	ТТК №137		
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	550	19,84	20,40	75,42	563,57			
Зав. производством								

Зав. производством

Сейфид



13.09.2018
Ежемесячно 12 миллионов меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгограда

1309-2015

11 лет МОУ г. Волгограда

3 день.

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
ТЕФЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65		90/30	11,30	11,30				
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗАКА (ГАРНИР) ТТК №137		150	3,20	6,00		205,60	ТТК №65	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241		200	0,18	0,00		153,00	ТТК №137	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6		30	2,40	0,30		58,00	ТТК №241	
Итого за прием пищи:		500	17,08	17,60		71,00	ТТК №6	
Зав. производством		С.В.В.В.В.						

Зав. производством

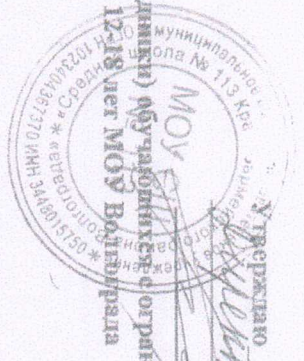
Joseph



43.00, 2013

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

3 день



Утверждено
Директор МОУ Водлигорья
И.В. Кудрявцева

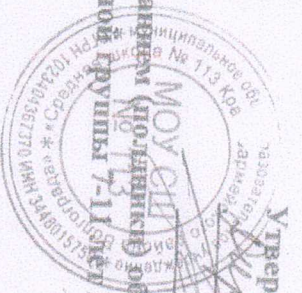
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлинки							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИНЕЙ	150	8,79	8,49	85,95	456,90	ТТК №39	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок) №342	200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
Итого за прием пищи:	350	8,99	8,69	113,45	569,60		

Зав. производством

С.С. Сидорова



13.09.2005



Ежесуточное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием М.В. Карамышев
здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МУВ Волгограда

3 день

3 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлинник							
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЬНЫЙ С ВИШНЕЙ	100	6,46	6,40	61,98	332,66	ТТК №39	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок) №342	200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	
Итого за прием пищи:	300	6,66	6,60	89,48	445,36		2011
Зав. производством <i>Седук</i>							

Зав. производством

Сопфук