



Директор А.В. Козлов
Зам. Н.В. Карандин

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

10.01.242

3 день

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

Зав. производством



Утверждаю

Директор
В.М. Мартынов

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

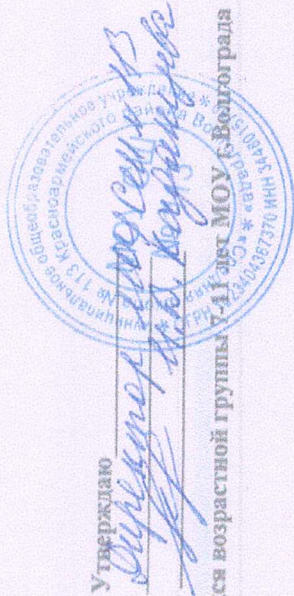
10.04.24г

3 день

Прем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65	90/30	11,30	11,30	14,10	205,60	ТТК №65	
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) ТТК №137	150	3,20	6,00	21,30	153,00	ТТК №137	
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	
Итого за прием пищи:	500	17,08	17,60	64,90	487,60		
Зав. производством <i>Светлана</i>							

Зав. производством

Свирякова



Утверждаю

С.В. Кудрявцев

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

3 день

10.01.24г

Прим. вишн, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №4	
СУП С МАКАРОННЫМИ 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 прием пищи:	740	23,79	23,40	99,97	716,70		

Зав. производством

С.В. Кудрявцев



Утверждаю
Директор, Точилин Н.В.
Н.В. Точилин
13.01.2012

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

10.01.2012

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	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
Сорокина



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием подопечных обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 5-14 лет МОУ Волгограда

10.01.2012

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник								
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ 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	2011
Итого за прием пищи:		300	6,66	6,60	89,48	445,36		
Зав. производством: <i>Саврасов</i>								

Смирнов