



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

Утверждаю
Директор МОУ
И.В. Каринина

22.11.2014

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	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 <i>Сороколето</i>							

Зав. производством
Сорокин



Директор И. В. Сидоров

г. Волгограда

O.C. 242

11 день

м. в. 242

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Завтрак					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ							
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 ЛИМОНОМ 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	
Зав. производством	530	18,64	20,75	76,60	582,85		

Сотрупова

Зав. производством

Согласовано



Утверждаю
 Директор И. В. Мухоморов
 11.08.2013

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

11 день

02.08.2012

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
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	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	15,00	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 ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	700	25,69	23,28	97,89	685,93		

Зав. производством Сорогачева



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (подлинки) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет. МОУ "Волгоградская гимназия № 143"

22.02.242

11 день

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

Сергей Сергеевич



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

02.06.2012

Прим. пищи, наименование блюда	11 день						№ рецеп-туры	Сборник рецептов
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Полдник								
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100	7,11	5,50	47,30	267,60	ТТК №40		
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №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 <i>Сурянова</i>								

Сутенкова