



Утверждаю _____

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

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ ТТК №102	200	3,00	8,00	31,60	218,00	ТТК №102	
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ №2	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	10,45	8,70	94,95	511,73		

Зав. производством _____



Утверждаю _____

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

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША вязкая молочная рисовая с маслом ТТК №102	250	3,75	10,00	39,50	272,50	ТТК №102	
БУТЕРБРОД с джемом №2	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ с сахаром №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	11,20	10,70	102,85	566,23		

Зав. производством _____



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

Утверждаю _____

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ ТТК №102	250	3,75	10,00	39,50	272,50	ТТК №102	
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ №2	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	11,20	10,70	102,85	566,23		
Полдник							
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ	150	10,83	14,79	83,22	509,76	ТТК №41	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:	350	10,93	14,79	111,42	620,06		
Всего:		22,13	25,49	214,27	1 186,29		

Зав. производством _____

Утверждаю

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

4 день

Прием пищи, наименование блюда

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №27	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	1,92	4,24	12,56	96,80	ТТК №46	
ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	90	10,80	15,30	12,00	228,20	ТТК №38	
ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ (ГОРОХ) №199	150	16,80	4,70	35,10	249,70	199	2011
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	71,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	730	32,99	24,64	94,45	729,40		

Зав. производством _____





Утверждаю _____

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

4 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №27	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2,40	5,30	15,70	121,00	ТТК №46	
ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100	12,00	17,00	13,30	253,60	ТТК № 38	
ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ (ГОРОХ) №199	180	20,16	5,64	42,12	299,64	199	2011
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	0,18	0,00	13,50	52,20	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	71,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	870	40,69	28,70	118,03	892,24		

Зав. производством _____