

Утверждаю _____

 МОУ
 СШ № 72



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

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ ТТК №103	200	8,20	14,90	34,70	ТТК №103	
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ №2	30/20	3,30	0,20	27,20	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	15,65	15,60	98,05		

Зав. производством _____



Утверждаю _____

 СШ № 72

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

7 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 из риса и пшени	250	10,25	18,63	43,40	275,50	103	
ДРУЖБА с маслом ТТК №103							
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	17,70	19,33	106,75	569,23		

Зав. производством _____

Утверждаю




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

Иванова М.Д.

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 из риса и пшена Дружба с маслом ТТК №103	200	8,20	14,90	34,70	220,60	ТТК №103	
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	15,65	15,60	98,05	514,33		
Полдник							
СЛАДКАЯ булочка	100	7,84	10,09	56,42	348,11	ТТК №42	
КИСЕЛЬ из повидла №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:	300	7,94	10,09	84,62	458,41		
Всего:		23,59	25,69	182,67	972,74		

Зав. производством



Утверждаю

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

7 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 из риса и пшена дружба с маслом ТТК №103	250	10,25	18,63	43,40	275,50	ТТК №103	
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	17,70	19,33	106,75	569,23		
Полдник							
СЛАДКАЯ БУЛОЧКА	150	10,46	14,45	80,87	495,80	ТТК №42	
КИСЕЛЬ из повидла №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:	350	10,56	14,45	109,07	606,10		
Всего:		28,26	33,78	215,82	1 175,33		

Зав. производством _____



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

7 день

Утверждаю



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №27	
СУП С КРУПОЙ (перловая)	200	1,44	4,16	13,20	97,60	ТТК №45	
ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	90	10,80	15,30	12,00	228,20	ТТК №38	
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №302	150	4,50	6,15	24,90	178,50	302	2004
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,56	0,45	21,74	106,50	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	40	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	765	24,04	26,64	105,50	763,83		

Зав. производством _____

Утверждаю

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

7 день

Прием 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 КРУПНОЙ (перловая)	250	1,80	5,20	16,50	122,00	ТТК №45	
ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100	12,00	17,00	13,30	253,60	ТТК №38	
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №302	200	6,00	8,20	33,20	238,00	302	2004
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,18	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	24,15	118,33	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,30	0,60	16,70	86,66	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	950	28,83	31,60	127,75	919,39		

Зав. производством _____