

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			
<b>Завтрак</b>						
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>15,65</b>	<b>15,60</b>	<b>98,05</b>		

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			
<b>Завтрак</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>17,70</b>	<b>19,33</b>	<b>106,75</b>	<b>569,23</b>		

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**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>7 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>15,65</b>	<b>15,60</b>	<b>98,05</b>	<b>514,33</b>		
<b>Полдник</b>							
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,94</b>	<b>10,09</b>	<b>84,62</b>	<b>458,41</b>		
<b>Всего:</b>		<b>23,59</b>	<b>25,69</b>	<b>182,67</b>	<b>972,74</b>		
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			
<b>Завтрак</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>17,70</b>	<b>19,33</b>	<b>106,75</b>	<b>569,23</b>		
<b>Полдник</b>							
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>10,56</b>	<b>14,45</b>	<b>109,07</b>	<b>606,10</b>		
<b>Всего:</b>		<b>28,26</b>	<b>33,78</b>	<b>215,82</b>	<b>1 175,33</b>		

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			
<b>Обед</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>765</b>	<b>24,04</b>	<b>26,64</b>	<b>105,50</b>	<b>763,83</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_

Утверждаю

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

7 день

Обед

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>28,83</b>	<b>31,60</b>	<b>127,75</b>	<b>919,39</b>		

Зав. производством

