



Утверждаю

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

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ТТК №63	90	11,60	8,15	119,00	ТТК №63	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	160	5,44	9,76	260,58	203	2011
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	21,29	18,41	557,91		

Зав. производством _____

Утверждаю

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

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ТТК №63	100	12,90	9,10	6,60	ТТК №63	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	200	6,80	12,20	45,60	203	2011
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	23,95	21,80	88,55		

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

11 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ТТК №63	100	12,90	9,10	6,60	132,10	ТТК №63	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	200	6,80	12,20	45,60	326,00	203	2011
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	23,95	21,80	88,55	636,43		
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №40	
КОМПОТ 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		
Всего:		34,91	29,97	185,68	1 142,83		

Зав. производством _____



Утверждаю _____

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

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ №41	60	0,80	3,00	3,90	45,90	41	2011
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 №392 Д	180	0,18	0,00	13,50	52,20	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	750	22,86	29,37	96,84	749,07		

Зав. производством _____

ООО «ВУЛГА»

КОПИЯ

Директор

СШ № 72



Утверждаю



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



11 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ №41	100	1,20	5,00	6,40	76,30	41	2011
СУП С КРУПОЙ (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 №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,30	0,60	16,70	86,66	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	940	27,66	36,40	120,42	929,23		

Зав. производством _____