



Утверждаю _____

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

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ ТТК №101	200	8,40	15,50	46,40	ТТК №101	
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №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	15,85	16,20	109,75		

Зав. производством _____

Утверждаю

МОУ

СШ № 72

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

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ ТТК №101	250	10,50	19,40	58,00	101	
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №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:	550	17,95	20,10	121,35		

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

Директор _____
 Иванова М.Д.

10 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ ТТК №101	250	10,50	19,40	58,00	373,00	ТТК №101	
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №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	17,95	20,10	121,35	666,73		
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	150	8,79	8,49	85,95	456,90	ТТК №39	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:	350	8,89	8,49	114,15	567,20		
Всего:		26,84	28,59	235,50	1 233,93		

Зав. производством _____



Утверждаю

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

10 день

Применение блюд

Обед

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №27	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	200	1,60	3,44	8,00	70,40	ТТК №47	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	90	11,60	8,20	5,90	119,00	ТТК №63	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	150	5,10	9,15	34,20	244,50	203	2011
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,60	0,30	16,90	82,80	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	35	2,31	0,42	11,70	60,66	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,50	1,90	14,50	80,90		
Итого за прием пищи:	770	25,81	23,51	111,50	741,96		

Зав. производством





Утверждаю _____

12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым 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			
10 день							
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛЮМ ТТК №101	200	8,40	15,50	46,40	298,20	ТТК №101	
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №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	15,85	16,20	109,75	591,93		
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	100	6,46	6,40	61,98	332,66	ТТК №39	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:	300	6,56	6,40	90,18	442,96		
Всего:		22,41	22,60	199,93	1 034,89		

Зав. производством _____

Утверждаю _____

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

10 день

Принем 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	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	250	2,00	4,30	10,00	88,00	ТТК №47	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	100	12,90	9,10	6,60	132,10	ТТК №63	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	180	6,12	10,98	41,04	293,40	203	2011
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,60	0,30	16,90	82,80	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	35	2,31	0,42	11,70	60,66	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,50	1,90	14,50	80,90		
Итого за прием пищи:	900	29,23	27,10	124,64	838,66		

Зав. производством _____



Директор