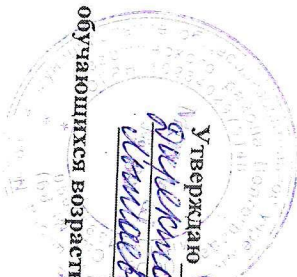


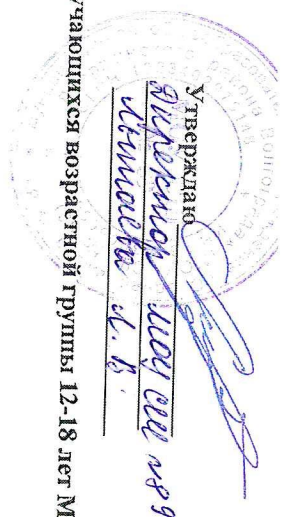
Расписание 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгограда



Утверждаю
Директор МОУ г. Волгограда
С.В. Иванова

1 день

		1 день							
Присл пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5	100	1,05	0,10	8,50	40,70	ТТК №5			
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №43	250	7,30	5,70	20,00	163,00	ТТК №43			
КОГЛЕЦЫ, БИГОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ ТТК №61	100	11,70	16,00	14,60	290,60	ТТК №61			
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129			
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6			
ХЛЕБ ПЕКАВАННЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7			
Итого за прием пищи:	900	31,49	33,54	128,48	992,37				
Зав. производством									



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгодара

2. ДЕНЬ

Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	250	2,00	4,30	10,00	88,00	ТТК №47	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №62	100	10,70	16,20	16,00	258,40	ТТК №62	
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) ТТК №130	180	5,40	7,40	35,90	214,20	ТТК №130	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	45	3,56	0,45	21,74	106,50	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	40	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7	
Итого за прим. пищи:	915	25,57	28,83	114,33	808,01		

Зав. производством *Н*



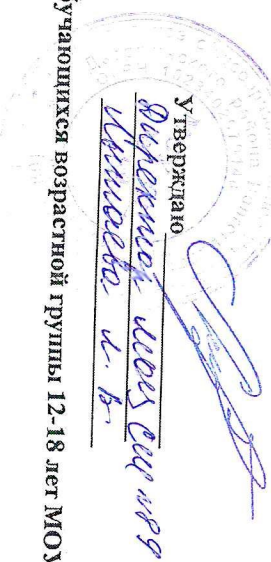
ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгограда

Утверждаю

Wilhelmus Meijer
Winnipeg, N. B.

3 день

3 день									
Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
ОБЩАЯ									
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1			
СУП С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	250	2,40	5,30	15,70	121,00	ТТК №46			
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №71	210	16,30	23,00	31,40	402,00	ТТК №71			
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6			
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7			
Итого за прием пищи:	880	28,48	29,72	112,98	841,65				
Зав. производством 									



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

4. Делов

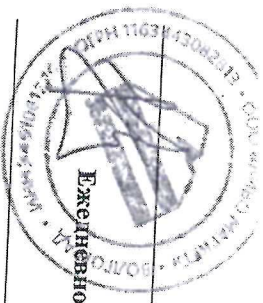
Примечание, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5	100	1,05	0,10	8,50	40,70	ТТК №5	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТТК №204	250	2,00	2,30	12,10	75,90	ТТК №204	
ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТТК №38	100	10,56	18,10	25,90	273,70	ТТК № 38	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКОЛЕВАНЫЙ ТТК №7	40	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	910	25,71	32,36	135,22	905,70		
Зав. производством 							



Утверждено _____
Директор Игорь М. Б.
Менеджер В. В. Д.

Примечание к таблице 6

Зав. производством 112



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

Утверждаю
Виктория Степановна
директор
12.08.18

6 день

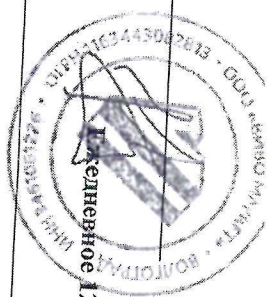
6 день									
Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Питательные вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ									
СУП С КРУПНОЙ (рисовая) ТТК №44	100	0,78	0,10		1,66	12,65	ТТК №1		
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	250	1,60	4,50		16,40	112,90	ТТК №44		
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	15,70	23,10		27,50	378,50	ТТК №66		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,30	0,00		15,20	60,00	ТТК №301		
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	4,74	0,60		28,98	142,00	ТТК №6		
Итого за присм пищи:	60	3,96	0,72		20,04	104,00	ТТК №7		
Зав. производством	870	27,08	29,02		109,78	810,05			



Удобрено
двухмис. 1000000
двухмис. 1000000

Прекъ иши, наименоване бгюда

7 день									
Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
								Обща	
ПОМИДОР СВЕЖИЙ									
РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТТК №204	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2			
КОПЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	250	2,00	2,30	12,10	75,90	ТТК №204			
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	100	11,2	12,6	12,4	208,4	ТТК №77			
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241			
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6			
Итого за прием пищи:	930	27,82	26,98	120,72	854,27	ТТК №7			
Зав. производством <i>fl</i>									



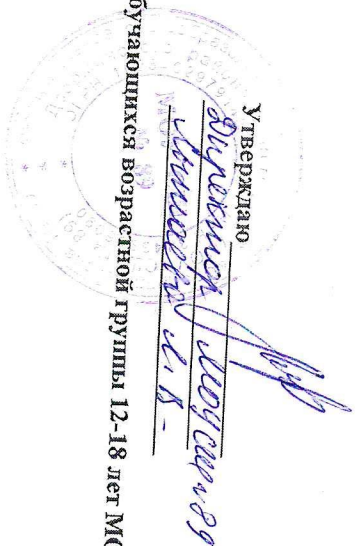
Утверждено
В.А. Мухоморова
Специалист н.б.

8 день



8 день									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1			
СУП С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	250	2,40	5,30	15,70	121,00	ТТК №46			
ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТТК №38	100	10,56	18,10	25,90	273,70	ТТК №38			
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗАЯ (ГАРНИР) ТТК №377	180	5,70	4,70	30,40	177,80	ТТК №377			
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6			
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	40	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7			
Итого за прием пищи:	910	25,44	29,08	121,34	807,15				
Зав. производством									

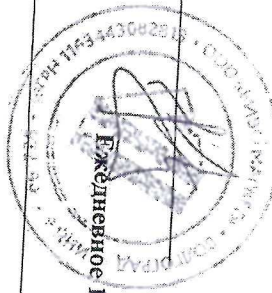
Зав. производством *И*



9 Remb

9 день

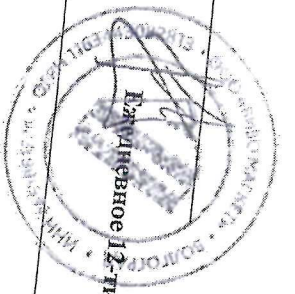
Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №43	100	1,05	0,10	8,50	40,70	ТТК №5	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	250	7,30	5,70	20,00	163,00	ТТК №43	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	15,70	23,10	27,50	378,50	ТТК №66	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Зав. производством	870	33,05	30,22	120,22	888,20		



Утверждено
Виктор Мовчанов
Исмаева Л.В.
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

10 день

10 день									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2			
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	250	2,00	4,30	10,00	88,00	ТТК №47			
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ ТТК №61	100	11,70	16,00	14,60	290,60	ТТК №61			
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129			
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	35	2,60	0,30	16,90	82,80	ТТК №6			
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7			
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,50	1,90	14,50	80,90				
Итого за прием пищи:	915	27,15	33,84	124,39	959,28				
Зав. производством	<i>Л</i>								

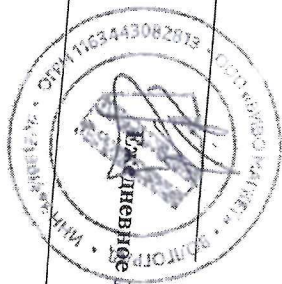


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

Утверждаю
Александр Ивченко
12.01.2019

11 день

Прим пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ								
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ТТК №28		100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67		250	2,10	3,80	13,40	93,80	ТТК №28	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302		200	18,30	23,60	42,90	426,00	ТТК №67	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6		200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7		40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
Итого за прием пищи:		50	3,30	0,60	16,70	86,66	ТТК №7	
Зав. производством		840	27,84	28,50	108,98	771,78		



Утверждено
В.И. Б.
 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгограда

12 день

12 день									
Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Обед									
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5	100	1,05	0,10	8,50	40,70	ТТК №5			
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	250	2,40	5,30	15,70	121,00	ТТК №46			
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	15,50	21,90	29,90	382,90	ТТК №71			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301			
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6			
Итого за прием пищи:	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7			
Зав. производством	870	27,95	28,62	118,32	850,60				

Зав. производством

В.И. Б.