

Ежедневное меню

Утверждаю
 Директор учреждения
 Ситникова В. В.

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Биточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93	146,00	ТТК №311
Компот из свежих плодов (яблоко)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	20,84	19,38	56,74	491	

Зав. производством *Ситникова В. В.*



Ежедневное меню

Утверждаю
 Директор ИВУ НИИ ИФХП
 Ивашкина И.И.

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Куриная отбивная в сырной заливке	100	13,10	11,10	12,50	202,10	ТТК №330
Каша гречневая рассыпчатая "Мозаика" (гарнир)	180	4,59	5,84	25,24	174,10	ТТК №569
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	20,97	17,30	73,66	537,80	

Зав. производством

Ивашкина И.И.



Ежедневное меню

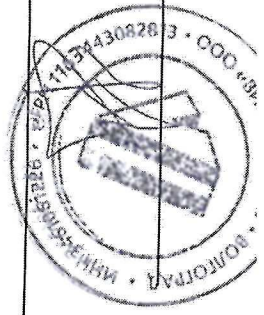
3 Вариант

Утверждаю
Владимир Владимирович
 Исполнитель
Иванов И.И.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Зразы картофельные с мясом	180	8,64	11,52	38,16	293,36	ТТК №572
Чай черный с вишней	200	0,30	0,07	10,33	43,34	ТТК №549
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	470	12,12	13,75	67,19	443,10	

Зав. производством

Иванов И.И.



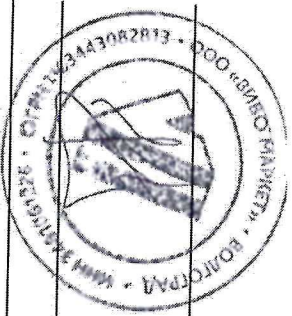
Ежедневное меню

Утверждено
Владимир Мельник № 29
Штанько И.В.

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром	100	20,30	22,40	1,00	287,00	ТТК №120
Булгур с овощами	180	4,92	4,65	23,6	174	ТТК №316
Компот из свежих плодов (яблоко)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	28,38	27,51	54,26	599,00	

Зав. производством *Александр Шибанов*



Ежедневное меню

5 Вариант

Утверждено
 Директор ШКОЛЫ № 89
 Милинкевич И.С.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Янч						
Овощи по сезону (огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Запеканка «Курочка по-деревенски»	300	11,24	17,79	21,50	294,00	ТТК №529
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	590	14,52	18,15	57,42	455,6	

Зав. производством

Миликевич И.С.



Ежедневное меню

6 Вариант

Утверждаю
 Директор ШРФШ №9
 Штаняева И.В.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Зразы "Мясная черепашка"	100	11,12	13,70	6,02	194,95	ТТК №470
Кус-кус с овощами (гарнир)	180	5,85	4,65	35,00	217,00	ТТК №317
Напиток лимонный	200	0,10	0,00	16,70	69,50	ТТК №54
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	20,25	20,51	76,42	587,85	

Зав. производством *Штаняева И.В.*



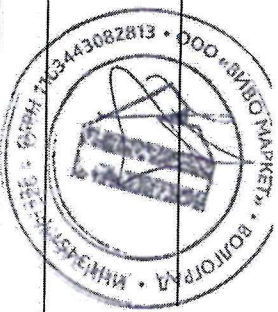
Ежедневное меню

7 Вариант

Утверждаю
 Руководитель отдела №89
 Шестакова И.В.
 (Official stamp of the Volgograd branch of the Federal Scientific Center of Food Safety and Consumer Protection)

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром	100	20,30	22,40	1,00	287,00	ТТК №120
Макаронные изделия отварные «Фарфалле по-волгоградски» (гарнир)	180/5	18,75	6,11	128,74	657,00	ТТК №16
Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	575	42,21	28,97	159,4	1082	

Зав. производством *Шестакова И.В.*



Ежедневное меню

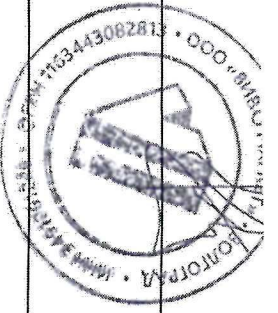
8 Вариант

Утверждаю
 Директор ДПО «Центр гигиены и эпидемиологии»
 Минздрава РБ
 И.И.И.И.И.И.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Зрза «Мясной митболд»	100	15,03	14,30	3,67	206,00	ТТК №312
Каша рисовая рассыпчатая "Янтарная" (гарнир)	180	3,94	2,34	44,35	219,72	ТТК №497
Компот из сушеных ягод (изюм)	200	0,40	0,10	21,50	88,50	ТТК №570
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	22,55	18,9	88,22	620,62	

Зав. производством

И.И.И.И.И.И.



Ежедневное меню

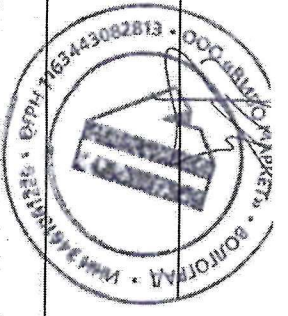
9 Вариант

Утверждено
 Директор ООО «СР №9»
 Шинкавецкая И.И.В.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Янч						
Овощи по сезону (огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Рыбные палочки	110	2,31	3,17	11,55	84,68	ТТК №571
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93	146,00	ТТК №311
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	580	10,81	9,25	65,40	392,28	

Зав. производством

Шинкавецкая И.И.В.



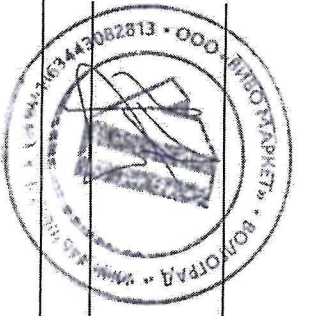
Ежедневное меню

10 Вариант

Утверждаю
 Директор ИИЗ № 89
 Шкелева И.Б.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Янч						
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Виточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Рис отварной с овощами	180	3,62	4,16	40,24	217,16	ТТК №180
Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	19,36	19,62	82,29	589,76	

Зав. производством *Шкелева И.Б.*



Ежедневное меню

11 Вариант

Утверждаю
 Руководитель НИИ
 Александр НВ



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Зразы "Мясная черепашка"	100	11,12	13,70	6,02	194,95	ТТК №470
Картофельное пюре по-домашнему (гарнир)	180	3,79	5,20	27,40	173,00	ТТК №333
Чай черный со смородиной	200	0,26	0,06	9,41	39,02	ТТК №548
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	18,23	19,32	58,29	485,77	

Зав. производством Александр НВ



Ежедневное меню

12 Вариант

Утверждаю
 Директор ООО «Б»
 Игнатова И. В.



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Льодя-кебаб куриный	100	10,69	4,70	8,34	119,00	ТТК №315
Каша гречневая рассыпчатая "Мозайка" (гарнир)	180	4,59	5,84	25,24	174,10	ТТК №569
Чай черный с яблоком свежим	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	18,41	11	59,32	413,68	

Зав. производством Игнатова И. В.