



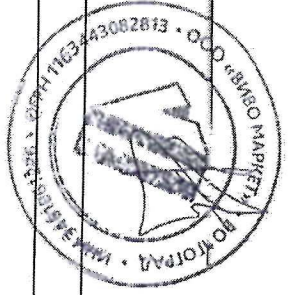
Ежедневное меню

Утверждаю
 Директор ООО «БИОМАРКЕТ»
 Сидорова И.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
Суп овощной «Калейдоскоп» на курином бульоне	250	6,03	2,42	13,06	102,09	ТТК №568
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
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	890	33,59	26,63	109,21	822,39	

Зав. производством *Сидорова И.В.*



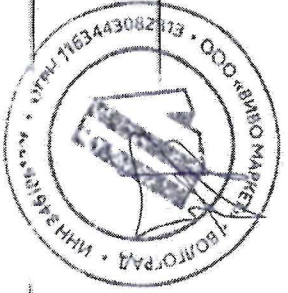
Ежедневное меню

2 Вариант

Утверждено
 Директор ООО «ВМ» №89
 Макарова И.В.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (отрупы соленные)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Суп картофельный с мясными фрикадельками и вермишелью	250/32	9,87	6,16	17,28	168,27	ТТК №401
Куриная отбивная в сырной заливке	100	13,10	11,10	12,50	202,10	ТТК №330
Каша гречневая рассыпчатая "Мозайка" (гарнир)	180	4,59	5,84	25,24	174,10	ТТК №569
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
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:	922	34,24	24,66	112,64	816,67	

Зав. производством *Макарова И.В.*



Ежедневное меню

Утверждаю
 Директор ООО «Сбербанк»
 М.И.Иванова

3 Вариант

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
Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне	250	8,30	6,00	20,00	168,40	ТТК №402
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
Круассан "Наслаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	760	24,26	30,67	111,03	820,70	

Зав. производством *Литвиненко ИВ* *ИИ*



Ежедневное меню

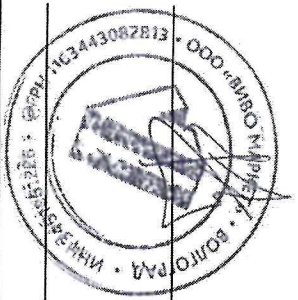
4 Вариант

Утверждаю
 Директор ООО «КОРОСПАД»
 Штандова И.В.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Борщ Брутальный на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
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 (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	890	37,90	36,84	103,67	919,30	

Зав. производством

Штандова И.В.



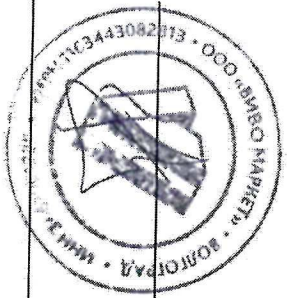
Ежедневное меню

5 Вариант

Утверждаю:
Ирина Николаевна Иванова
 11.08.2018

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овоши по сезону (огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Суп-харчо на костном бульоне	250	3,14	2,83	18,93	115,75	ТТК №374
Запеканка «Курочка по-деревенски»	300	11,24	17,79	21,50	294,00	ТТК №529
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
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:	910	21,06	22,18	98,05	681,95	

Зав. производством *Ирина Николаевна Иванова*



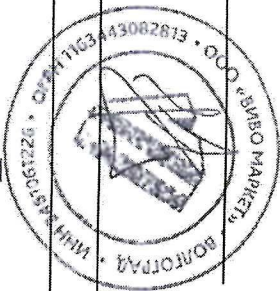
Ежедневное меню

6 Вариант

Утверждаю
 Директор ООО «Бирс Маркет»
 А.И.Иванов
 21.12.2015

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне	250	8,30	6,00	20,00	168,40	ТТК №402
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
Круассан "Наслаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
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:	860	32,39	37,43	120,26	965,45	

Зав. производством *Александров*



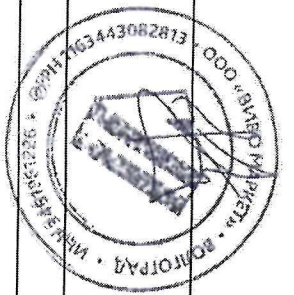
Ежедневное меню

7 Вариант

Утверждаю
 Директор ООО «МВ»
 М.В. Мельникова 14.15.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Борщ Брутальный на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
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
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	895	48,41	34,67	191,1	1283,6	

Зав. производством *Мельникова Н.В.*



Ежедневное меню

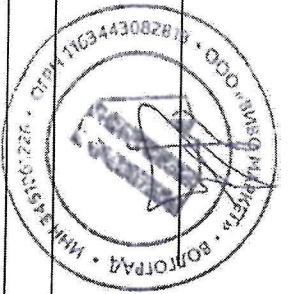
8 Вариант

Утверждаю
 Директор ООО «Мир»
 Котляшова С.В.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Суп-лапша по-домашнему с курочкой	250	3,07	2,75	21,47	125,08	ТТК №404
Зразы «Мясной митбол»	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
Круассан "Наслаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
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:	860	29,46	32,57	133,53	954,90	

Зав. производством

Михеева Н.В.



Ежедневное меню

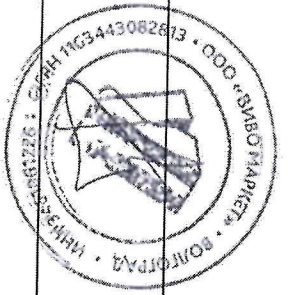
9 Вариант

Утверждаю
 Директор МБОУ СОШ №89
 Колесникова 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
Суп-харчо на костном бульоне	250	3,14	2,83	18,93	115,75	ТТК №374
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
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
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:	900	20,67	16,91	123,74	737,33	

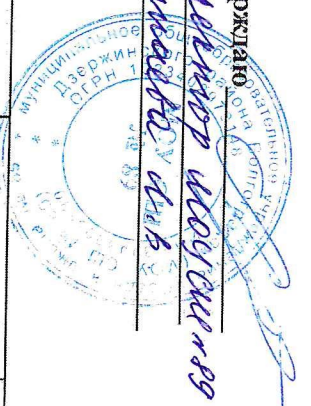
Зав. производством *Александрова И.В.*



Ежедневное меню

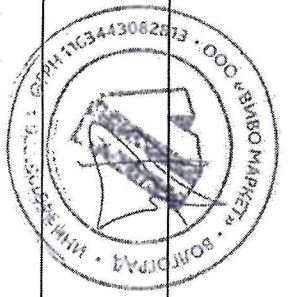
10 Вариант

Утверждено
 Директор МОУ СОШ №89
 Шибанова 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
Суп с «Морской говядиной»	250	7,98	2,20	11,52	101,79	ТТК №567
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 (яблоко)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	890	30,74	23,02	115,51	802,15	

Зав. производством *Шибанова И.В.*



Ежедневное меню

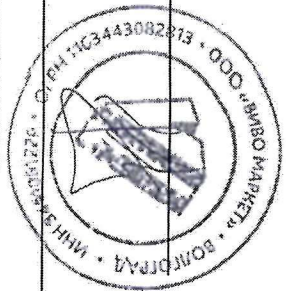
11 Вариант

Утверждено
 Директор лечебницы
 Шинкевич В.В.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Суп картофельный с мясными фрикадельками и вермишелью	250/32	9,87	6,16	17,28	168,27	ТТК №401
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
Круассан "Наслаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	892	31,94	36,40	99,41	863,24	

Зав. производством

Шинкевич В.В.



Ежедневное меню

12 Вариант

Утверждено
 Руководитель
 Виталий И. В.
 (Signature and stamp of the responsible person)

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
Щи "Традиционные" на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №403
Люля-кебаб куриный	100	10,69	4,70	8,34	119,00	ТТК №315
Каша гречневая рассыпчатая "Мозаика" (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
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	890	27,93	20,33	108,73	733,98	

Зав. производством
 Виктория И. В.
 (Signature)