



инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

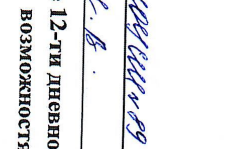


10 Вариант

18 12 25

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подпись							
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С ВЫШНЕЙ	150	8,79	8,49	85,95	456,90	ТТК №633	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИИДА	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	
Итого за прием пищи:	350	8,89	8,49	114,15	567,20		2011
Зав. производством _____							

Зав. производством _____



Универсал 107,000 Виво Маркет
Бурина К.В.
Оформляется с оригинальными
Мод. Волков В.В.

10 Вариант

Принем пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подзаголовок								
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ		100	6,46	6,40	61,98	332,66	ТТК №633	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА		200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:		300	6,56	6,40	90,18	442,96		

Зав. производством _____

Согласовано
Иванова Мария
 01.12.2018

Утверждено ООО «Витро Маркет»
 01.12.2018
 Корниенко К.В.

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

10.12.2018

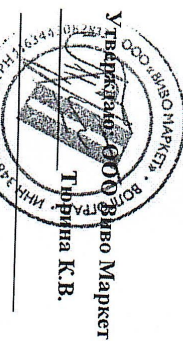
10 Вариант

Примен пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед								
СВЕЖА ОТВАРНАЯ	60	0,87	0,06	5,12	24,44	ТТК №5		
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47		
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,36	17,89	52,13	430,97	ТТК №116		
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №66		
ХЛЕБ ПЕКИНГОВАННЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №67		
Итого за прием пищи:	710	22,15	26,42	99,68	726,13			
Зав. производством								

Зав. производством *И*



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



Тюркина К.В.

18.12.25

10 Вариант

Пример пищи, наименование блюда		10 Вариант				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Масса порции	Пищевые вещества					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
КОЛЛЕТА РЫБНАЯ (минтай)	100	11,89	10,93	14,04	202,09		ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,67	3,76	32,65	191,12		ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57		ТТК №302	
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42		ТТК №343	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	47,30		ТТК №6	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37		ТТК №473	
Итого за пример пищи:	720	22,37	18,80	94,99	637,87			

Зав. производством

Зав. производством _____

Согласовано
 12.12.2012
 Ежедневное 12-ти дневное меню для 0

Утверждено ООО Вино Маркет
Исправлен К.В.
Итого группа 711,45 руб.
МОУ г. Волгограда

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

181225

10 Вариант							
Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (нигрой)	Завтрак						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	90	10,70	9,18	12,64	175,98	ТТК №677	
ЧАЙ С САХАРОМ	150	5,56	2,91	25,87	151,91	ТТК №129	
СОФТЕКСТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	ТТК №343	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №66	
Итого за прием пищи:	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
Зав. производством	680	20,07	16,20	86,81	572,55		

Зав. производством