



Согласовано

М.В. Сидорова

М.В. Сидорова

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения полноценным питанием (подлинки) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ "Средняя школа №10" г. Витебска



Виво Маркет

Торина К.В.

25.05.2019

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлинки							
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЬЯЙ С ВИШНЕЙ	100	6,46	6,40	61,98	332,66	ТТК №633	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (белок)	200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
Итого за прием пищи:	300	6,66	6,60	89,48	445,36		

Зав. производством *К*

Согласовано

 20.12.2019

Управление «ОД» Вино Маркет
 Тюркина К.В.

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

№ 05 АБ

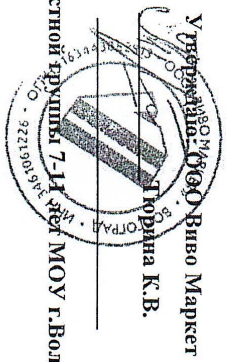
3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №64	
ПШОВ ИЗ ПШПЦЫ	200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	21,96	20,13	76,95	577,27		

Зав. производством _____



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



№ 05.26

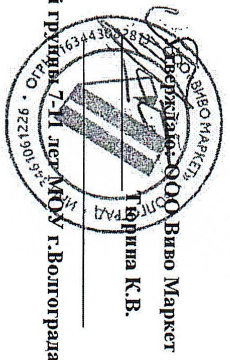
3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №4	
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	17,64	15,23	67,41	477,73		

Зав. производством _____



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



3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	60	1,00	3,60	0,80	39,70	ТТК №179	
СУП С КРУПОЙ (рисовая)	200	2,76	9,84	8,89	135,16	ТТК №44	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №668	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	730	22,48	26,72	97,85	723,92		

Зав. производством _____