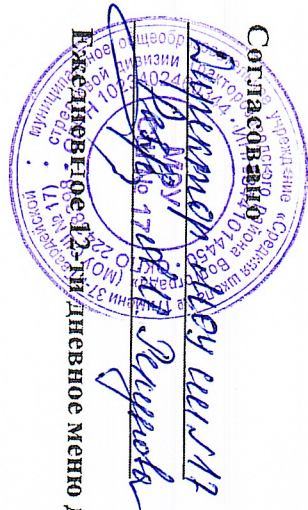




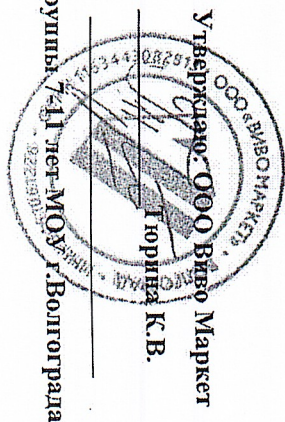
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда



10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай)	90	10,70	9,18	12,64	175,98	ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,56	2,91	25,87	151,91	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 прием пищи:	680	20,07	16,20	86,81	572,55		

Зав. производством Григорьев Н.В.



Утверждено: 000 Виво Маркет
Горина К.В.

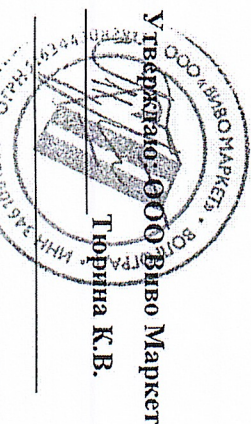
10 Вариант

Присем пици, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА 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 №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №7	
Итого за присем пици:	710	22,15	26,42	99,68	726,13		

Зав. производством Рябенко А.В.



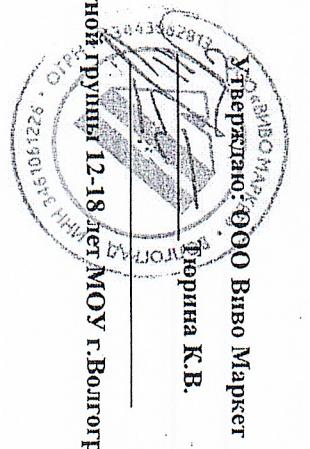
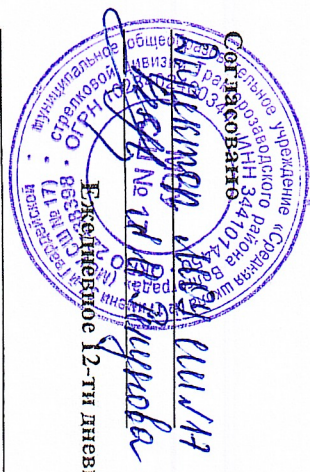
Исследование 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгограда



10 Вариант

Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА 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 прием пищи:	720	22,37	18,80	94,99	637,87		

Зав. производством Григорьев И.В.



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

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,46	0,10	8,34	40,90	ТТК №5	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	3,92	9,89	13,28	157,81	ТТК №47	
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	250	19,26	22,46	65,16	539,82	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 №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	850	28,01	33,00	118,96	885,97		

Зав. производством Щерба А.В.