

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

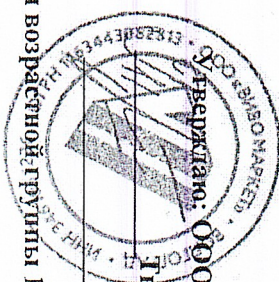
1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ	60	0,84	3,55	4,98	55,23	ТТК №543	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	200	5,87	8,21	14,86	156,81	ТТК №43	
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	90	9,83	13,25	12,20	207,37	ТТК №896	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,56	2,91	25,87	151,91	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	770	26,85	28,69	98,59	761,07		

Зав. производством Гусева Л.В.



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



Юрина К.В.

1 Вариант

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ	250	5,45	5,53	34,13	208,09	ТТК №103	
БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ ЦЕЛЫМ СТУПЕННЫМ С САХАРОМ	90	8,49	12,39	30,41	267,11	ТТК №387	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
Итого за присм пищи:	580	17,20	18,35	94,53	611,77		

Зав. производством Сидорова Д.В.