



11.11

Утверждаю
 Директор
 МУП «Сельхозтехника»
 П. А. Савинин

Ежедневное меню

I Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г		
Ланч					
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	ТТК №439
Биточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	ТТК №314
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93	ТТК №311
Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	20,84	19,38	56,74	491
Зав. производством <i>В. И. Савинин</i>					



Утверждаю *Директор МОУ Музей № 6*

К.А.Н., Т.А.А.А.А.

Ежедневное меню

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Куриная отбивная в сырной заливке	100	13,10	11,10	12,50	202,10	ТТК №330
Каша гречневая рассыпчатая "Мозаика" (гарнир)	180	4,59	5,84	25,24	174,10	ТТК №569
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:	570	20,97	17,30	73,66	537,80	
Зав. производством <i>Земцова Е.В.</i>						



13111, 20



Утверждаю Директор
ИЮЧ Мещеряков С.И.
М.А. Совад

Ежедневное меню

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г		
Ланч					
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	ТТК №326
Зразы картофельные с мясом	180	8,64	11,52	38,16	ТТК №572
Чай черный с вишней	200	0,30	0,07	10,33	ТТК №549
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	ТТК №6
Итого за прием пищи:	470	12,12	13,75	67,19	443,10
Зав. производством <u>Земченкова Е.Р.</u>					



Утверждаю *Директор*
М.В. Луцкая
в.в.н. М.А. Левина

Ежедневное меню

4 Вариант

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овоши по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
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
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	28,38	27,51	54,26	599,00	

Зав. производством *Венчик Е.В.*



Утверждаю *Директор Ш.С. Муцаев*
В.И.И. М.А. Юркина

Ежедневное меню

5 Вариант

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
Запеканка «Курочка по-деревенски»	300	11,24	17,79	21,50	294,00	ТТК №529
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:	590	14,52	18,15	57,42	455,6	

Зав. производством *Васильева Е.В.*



Утверждаю *Директор ООО "Додиум" №6*

К.А.Н. П.А.А.В.И.И.И.

Ежедневное меню

6 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
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
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:	570	20,25	20,51	76,42	587,85	

Зав. производством *Земельная Е.А.*



Утверждаю Директор ООО 'БиоМаркет' И.В.

В.И.И. П.Н.И.С.В.И.Т.С.К.Е.

Ежедневное меню

7 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
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
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	575	42,21	28,97	159,4	1082	
Зав. производством <u>Венисова Е.В.</u>						



Утверждаю *Директор МУП МЦСЦ №6,*
К.С. М.А.Ковалева

Ежедневное меню

8 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
Зраза «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
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:	570	22,55	18,9	88,22	620,62	
Зав. производством <i>Земелько С.В.</i>						



11.200

Утверждаю *Директор ИИИМ Инженер В.Б.*

В.В.И. П.А.Ковалев

Ежедневное меню

9 Вариант

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
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
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:	580	10,81	9,25	65,40	392,28	
Зав. производством <i>Земельова Е.В.</i>						



Утверждаю Директор МБУ АИДЭИ-6

В.А.А. М.А.А.А.

Ежедневное меню

10 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
Биточки "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 (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	19,36	19,62	82,29	589,76	
Зав. производством <u>Демченко Е.В.</u>						



14.24

Утверждаю Директор

М. Н. Савиная

Ежедневное меню

11 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
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
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	18,23	19,32	58,29	485,77	
Зав. производством <u>Бессенков С.Р.</u>						



Утверждаю Директор

М.А. Арбузова

Ежедневное меню

12 Вариант

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
Люля-кебаб куриный	100	10,69	4,70	8,34		
Каша гречневая рассыпчатая "Мозайка" (гарнир)	180	4,59	5,84	25,24	119,00	ТТК №315
Чай черный с яблоком свежим	200	0,25	0,10	10,22	174,10	ТТК №569
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	42,98	ТТК №547
Итого за прием пищи:	570	18,41	11	59,32	71,00	ТТК №6
Зав. производством <u>Земеленко Е.В.</u>					413,68	