

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

1 Вариант

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ВЕРКА С МАСЛОМ	100	1,42	5,91	8,29	91,92	ТТК №543	
УП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	7,34	9,20	18,55	186,36	ТТК №43	
ОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100	11,48	13,49	13,56	221,57	ТТК №896	
САКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,67	3,76	32,65	191,12	ТТК №129	
САХАРНЫЙ САХАР	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ТТК №66	
ПЕЧЕННЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	900	31,66	33,13	113,73	880,72		

ав. производством

Согласовано
 Директор МОУ Лицей №6
 [Подпись]

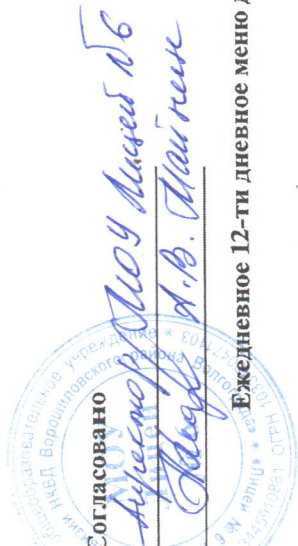
ООО Виво Маркет
 Сервис: ООО Виво Маркет
 Горина К.В.
 [Подпись]

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

2 Вариант

Примем пищи. наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №4	
ПИЦЦА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	3,92	9,89	13,28	157,81	ТТК №47	
САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	200	16,13	13,71	24,67	286,59	ТТК №48	
САЛАТ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
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	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
Итого за прием пищи:	890	30,51	28,74	111,62	828,44		

ав. производством



Утверждаю: ООО Виво Маркет
Горина К.В.

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

3 Вариант

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	100	1,80	6,00	1,40	66,90	ТТК №179	
СУП С КРУПНОЙ (рисовая)	250	3,31	12,30	11,06	168,18	ТТК №44	
РЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	12,66	13,66	32,59	303,94	ТТК №468	
САЛАД С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
СЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
СЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	870	26,32	33,32	108,79	842,44		

ав. производством

А. В. Иванов



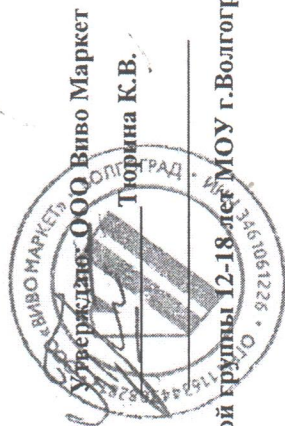
Ежедне

•

ПРОИЗВОДСТВОМ



Согласовано
Директор МОУ А.В. Маймин



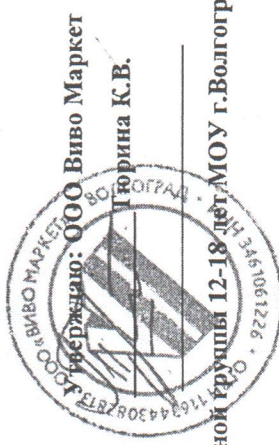
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,46	0,10	8,54	40,90	ТТК №5	
И ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	3,92	9,89	13,28	157,81	ТТК №47	
ОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67	
И С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
ЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
ого за прием пищи:	850	29,59	30,63	116,38	860,39		

г. производство

ОГЛАСОВАНО
 Инспектор ДЮОУ Ашцаб №6
 Ашцаб Д.В. Малинин

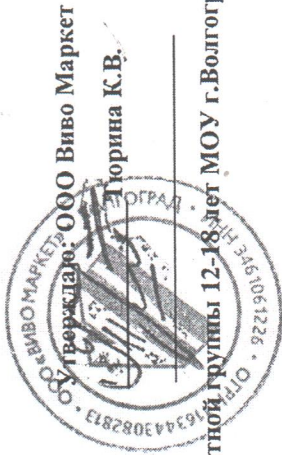


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
УРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №4	
ПЕЧЕНЬ С КРУПНОЙ (рисовая)	250	3,31	12,30	11,06	168,18	ТТК №44	
ПЕЧЕНЬ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,96	19,11	56,82	463,11	ТТК №564	
ПЕЧЕНЬ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ПЕЧЕНЬ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ПЕЧЕНЬ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	850	27,04	32,67	123,66	898,61		

г. производство



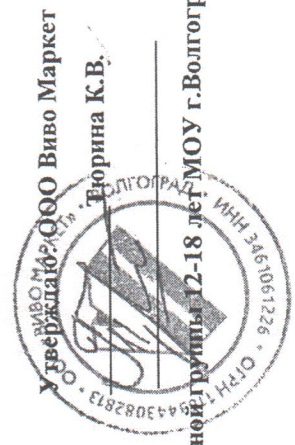
гласовано
интерпретатор ИГОУ Андрей В.
Андрей В. Максимов

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

Обед

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
МИДОР СОЛЕННЫЙ	100	1,07	0,10	1,55	11,38	ТТК №27	
РЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,51	11,10	10,56	148,18	ТТК №28	
ТЛЕТЯ РЫБНАЯ (минтай)	100	11,89	10,93	14,04	202,09	ТТК №77	
ЩА РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	180	4,59	5,11	45,25	245,35	ТТК №180	
Щ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
К/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	ТТК №343	
БЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
БЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	1120	26,16	28,41	140,37	922,78		

производством



Одобрено
Директор
А.В. Машкин

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

8 Вариант

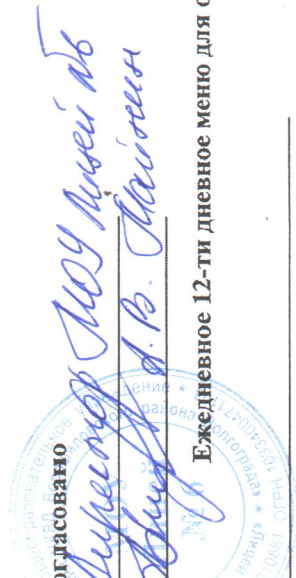
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	100	1,80	6,00	1,40	66,90	ТТК №179	
П П КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3,48	12,60	20,78	210,44	ТТК №46	
ЗУЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	12,66	13,66	32,59	303,94	ТТК №468	
Й С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ого за прием пищи:	870	26,44	33,61	118,36	883,05		

производством

[illegible]

ОГЛАСОВАНО
Вечерний МОУ Институт
Мед. А. В. Маймин

4. ПРОИЗВОДСТВОМ



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) 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							
ОКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,46	0,10	8,54	40,90	ТТК №5	
И ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	3,92	9,89	13,28	157,81	ТТК №47	
ОЛМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	250	19,26	22,46	65,16	539,82	ТТК №116	
И С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
БЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6	
БЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №7	
того за прием пищи:	850	28,01	33,00	118,96	885,97		

производством

Утверждено: ООО Виво Маркет

Тюрина К.В.

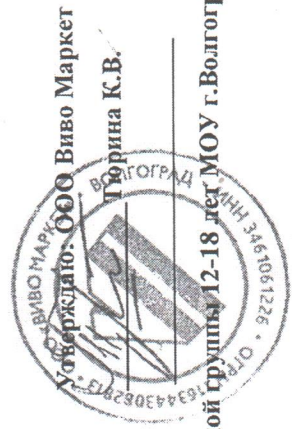


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет, МОУ г.Волгограда

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОМНИДОР СОЛЕННЫЙ	100	1,07	0,10	1,55	11,38	ТТК №27	
СОСЫСНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,68	6,35	13,41	121,51	ТТК №204	
ПЕЧЕНЬКА С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,96	19,11	56,82	463,11	ТТК №564	
ПЕЧЕНЬКА С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ПЕЧЕНЬКА ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
ПЕЧЕНЬКА ПЕЧЕНАЯ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬКА	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
Итого за прием пищи:	880	28,46	30,49	138,20	942,12		

г. производством _____



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

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
УРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №4	
ПЕЩАНО-КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3,48	12,60	20,78	210,44	ТТК №46	
ПЕЩАНО-КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	13,83	15,70	26,10	301,02	ТТК №71	
ПЕЩАНО-КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ПЕЩАНО-КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ПЕЩАНО-КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	870	26,66	29,76	112,32	825,78		

3. производством