

Утверждаю директор
МБОУ СШ № 50
Васильев А.В.

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

23.09.2022

11 день

11 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ ТТК №4	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №4	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	90	10,0	13,3	11,3	199,2	ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	530	18,70	22,85	80,50	600,40		

Зав. производством _____



Утверждаю директор
МОУ ССЗ № 50
Уваров А.В.

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

23.09.2022

Прием пищи, наименование блюда

11 день

Масса
порции

Пищевые вещества

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая
ценность, ккал

№ рецеп-
туры

Сборник
рецептур

Завтрак

ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ ТТК №4

КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129

ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6

Итого за прием пищи:

Полдник

ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

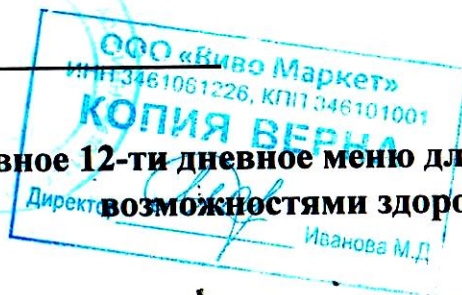
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №348

Итого за прием пищи:

Всего:

Зав. производством Ори

100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №4	
100	11,2	13,5	12,4	208,4	ТТК №77	
180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129	
200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
620	22,38	24,98	96,86	699,27		
150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №40	
200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
350	10,96	8,17	97,13	506,40		
	33,34	33,15	193,99	1 205,67		



Утверждаю директор
МОУ сш № 50
Увал А.В. Баров

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

23.09.2022

11 день

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ ТТК №4	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №4		
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	90	10,0	13,3	11,3	199,2	ТТК №77		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129		
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	530	18,70	22,85	80,50	600,40			
Полдник								
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100	7,11	5,50	47,30	267,60	ТТК №40		
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №348	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011	
Итого за прием пищи:	300	7,61	5,60	74,70	380,20			
Всего:		26,31	28,45	155,20	980,60			

Зав. производством _____



Утверждаю директор
МОУ ВСО
Зав. А.В. Жаров

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

23.09.2022

11 день

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №1		
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	100	11,2	13,5	12,4	208,4	ТТК №77		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129		
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	620	22,38	24,98	96,86	699,27			

Зав. производством Они