

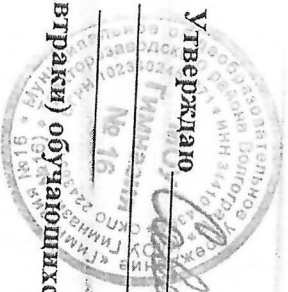


Федеральный научный центр  
детского здоровья  
и развития  
Министерства  
здравоохранения  
Российской Федерации

№ 12

Ученно-исследовательскому отделению для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-

11 лет МОУ г. Волгограда



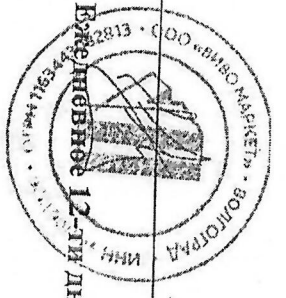
Утверждаю

*[Signature]*

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65	90/30	11,30	11,30	14,10	205,60	ТТК №65	
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) ТТК №137	150	3,20	6,00	21,30	153,00	ТТК №137	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	17,08	17,60	64,90	487,60		

Зав. производством *[Signature]*



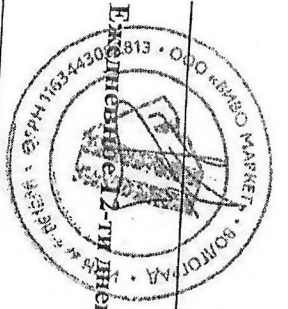
Бюджетное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

Утверждено  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

3 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ТЕФЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65	100/30	12,70	12,80	15,50	227,30	ТТК №65	
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) ТТК №137	180	3,80	7,20	25,60	183,60	ТТК №137	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	19,84	20,40	75,42	563,57		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждаю \_\_\_\_\_  
 Ежедневное 1-2-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
3 день								
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	100	6,46	6,40		61,98			
КОМПЛОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоч) №342	200	0,20	0,20		27,50	ТТК №39		
Итого за прием пищи:	300	6,66	6,60		89,48	342	2011	
Зав. производством	Ober							





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

Утверждаю

3 день

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ							
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №45	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №4	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК 71	200	1,92	4,52	12,56	96,80	ТТК №46	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	160	12,40	17,50	22,20	306,30	ТТК №71	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №65	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПЕРКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Зав. производством	740	23,79	23,40	99,97	716,70		

*Handwritten signature*