

Согласовано

[Подпись]

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



1 Вариант

Примечание, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Содержание витаминов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕТЛА С МАСЛОМ	60	0,84	3,51	4,98	55,23	ТТК №543	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	200	5,87	8,21	14,86	156,81	ТТК №43	
КОЛБАСА 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 КАРАМЕЛЬ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ТТК №66	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №67	
Итого за прием пищи:	770	26,85	28,69	98,59	761,07		
Зам. производство							

[Signature]

Торінін К.В.

Ирина Юрьевна, заместитель директора

Miacca
Mopani

Discussion

Жуков, Г.

Y. F. CHEN ET AL.

Экспериментальная

Не переопыта

С.В.Борисов

Office

ОЦЕНКА ЧРЕЗКОЖИ

ШИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАПТОФЕЛЕМ	60	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1
ЖАРКОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	200	2,55	7,97	10,45	123,28	ТТК №47
ЧАЙ С САХАРОМ	150	12,10	10,27	18,51	214,87	ТТК №48
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №102
ХЛЕБ ПЕКСЛЕВАННЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №65
ПЕЧЕНЬЕ	60	3,66	0,72	21,94	118,20	ТТК №67
Итого за прием пищи:	20	1,16	3,69	8,38	71,27	ТТК №43
Заем производства	750	24,79	23,29	101,95	719,09	

3. *an. ipan. uol. act. nom*

Согласовано

[Подпись]

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

Утверждено: ООО Виво Маркет
Туприна К.В.



3 Вариант

Привес пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №2	
СУП С КРУПНОЙ (рисовая)	200	2,76	9,84	8,89	135,16	ТТК №44	
ПРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФАШЕ КУРИЦЫ	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №668	
ШАР С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
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	
Итого за привес пищи:	730	22,53	23,18	98,80	697,61		
Заем продовольствия							

Согласовано

[Подпись]

Утверждаю: ООО Виво Маркет
Тюркина К.В.

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ «Волгодара»

4 Вариант

Прим. пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Ссылка на рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СРЕДНЯЯ С МАСТОМ	60	0,84	3,54	4,98	55,23	ТРК №543	
РАССОЛЫМИК ЛЕНИГРАДСКИЙ	200	2,34	5,05	10,11	95,25	ТРК №204	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9,68	12,95	9,56	103,33	ТРК №662	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,56	2,91	25,87	151,91	ТРК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТРК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТРК №66	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТРК №7	
Итого за прием пищи:	790	24,95	25,39	101,82	756,86		
Заа провозимостям							

Согласовано

[Подпись]

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

Утверждено: ООО Виво Маркет

Юрлина К.В.



5 Вариант

5 Вариант							
Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Способ приготовления
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,06	1,40	8,15	ТТК №2	
ОМЛ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47	
ЧАЙ С САХАРОМ	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,10	0,09	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
Зав. продовольством	710	23,08	23,72	96,40	694,73		

Сотласович

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

Утверждено: ООО Вино Маркет
Тюриня К.В.



6 Вариант

Пример пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Способ приготовления
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обс								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ		60	0,78	0,10	1,66	12,65	ТРК №1	
СУП С КРУПНОЙ (рисовый)		200	2,76	9,84	8,89	135,16	ТРК №44	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ		150	12,21	16,69	42,60	369,45	ТРК №364	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ		200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТРК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТРК №6	
ХЛЕБ ПЕКСЕВАННЫЙ		60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТРК №7	
Итого за прием пищи:		710	22,42	27,75	106,59	768,83		
Зав. производством								

BA 3300

Юрчуна К.В.

Заключение

Согласовано

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



8 Вариант

Присылаемые наименования блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Способ рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ТОМЯТОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,03	1,40	8,15	ТТК №2	
СУП РАСТВОРЯЕМЫЙ С МАКАРОНИНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,79	10,07	16,59	176,15	ТТК №46	
ПЕЧЕНКА ПО-КУЛЫЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИЦЫ	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №458	
ШАР С САХАРОМ	200	0,20	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕЧЕНЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за присылаемые:	710	22,93	23,20	96,69	689,95		
За исключением							

0 BETHUO

Учредитель ООО "Бива Мир"
Иванов И.В.

Ученый секретарь
Института
Исторической
Медицины
и
Эпидемиологии
Российской
Академии
Медицинских
Наук
Доктор
Медицинских
Наук
Профессор
С.М.Савицкий

Ученый секретарь
Института
Исторической
Медицины
и
Эпидемиологии
Российской
Академии
Медицинских
Наук
Доктор
Медицинских
Наук
Профессор
С.М.Савицкий

Пример вина, наименование батона	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Согласия рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ОБЩАЯ							
ОУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ОРОХ)	200	5,87	8,21	14,86	156,81	ТТК №43	
ПИЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №501	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,22	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕРЛЕВАНЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
Итого за пример винной	700	25,62	23,91	96,94	708,42		
Зам. ГИРОКОЛОСТРОМ							

Согласовано

Handwritten signature

ООО Биво Маркет
Горина К.В.

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

10 Вариант

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Содержание рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	60	0,87	0,06	5,12	24,44	ТТК №5	
ШИШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47	
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,36	17,80	52,13	430,97	ТТК №116	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,38	0,20	9,66	47,10	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКОЛЕВАШЕИ	50	1,78	0,33	11,61	57,33	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	710	22,15	26,41	99,68	726,13		
Эта продукция произведена							



Сотласов: *РД*

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 4-11 лет МОУ г. Волгоград



11 Вариант

Прочее наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТРК №2	
РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,34	5,05	10,11	95,25	ТРК №204	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	12,21	16,69	42,60	369,45	ТРК №564	
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,09	0,02	9,60	38,32	ТРК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТРК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНИЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТРК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТРК №473	
Итого за прием пищи:	710	23,26	26,63	114,88	795,90		
Зна. пропускности							

13-2016

711-й гвардейский артиллерийский полк
 Топова К.Б.
 1923-1924

7

Этот документ является...