



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

22.10.2024

8 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда   | Масса порции | Пищевые вещества |         |             | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|----------------------------------|--------------|------------------|---------|-------------|-------------------------------|-------------|------------------|
|                                  |              | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г |                               |             |                  |
| Завтрак                          |              |                  |         |             |                               |             |                  |
| СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5           | 100          | 1,05             | 0,10    | 8,50        | 40,70                         | ТТК №5      |                  |
| РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №71            | 150          | 11,60            | 16,60   | 20,80       | 287,20                        | ТТК №71     |                  |
| ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301 | 200          | 0,30             | 0,00    | 15,20       | 60,00                         | ТТК №301    |                  |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6            | 65           | 5,10             | 0,65    | 27,50       | 153,80                        | ТТК №6      |                  |
| Итого за прием пищи:             | 515          | 17,78            | 17,35   | 65,16       | 513,65                        |             |                  |

Зав. производством Лаушева И.В.



Утверждаю Директор  
МОУ г.В. № 111  
Червонка П.И. Червонка

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

22.10.2024

8 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда              | Масса порции | Пищевые вещества |              |               | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|--------------|------------------|--------------|---------------|-------------------------------|-------------|------------------|
|   |              | Белки, г         | Жиры, г      | Углеводы, г   |                               |             |                  |
| <b>Обед</b>                                 |              |                  |              |               |                               |             |                  |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ                            | 60           | 0,90             | 0,06         | 5,10          | 24,40                         | ТТК №3      |                  |
| СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46         | 200          | 1,92             | 6,58         | 12,56         | 96,80                         | ТТК №46     |                  |
| ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ ТТК №468 | 150          | 10,40            | 14,60        | 30,10         | 261,30                        | ТТК №468    |                  |
| ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302                      | 200          | 0,20             | 0,00         | 15,00         | 58,00                         | ТТК №302    |                  |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6                       | 60           | 4,74             | 0,60         | 28,98         | 142,00                        | ТТК №6      |                  |
| ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7                     | 60           | 3,96             | 0,72         | 20,04         | 104,00                        | ТТК №7      |                  |
| <b>Итого за прием пищи:</b>                 | <b>730</b>   | <b>22,12</b>     | <b>22,56</b> | <b>111,78</b> | <b>686,50</b>                 |             |                  |

Зав. производством Акушева Ч.В.



Утверждаю Директор  
МОУ СШ № 21  
Чернова И.Н. Чернова

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

22.10.2024

8 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества |             |              | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
|                                |              | Белки, г         | Жиры, г     | Углеводы, г  |                               |             |                  |
| Полдник                        |              |                  |             |              |                               |             |                  |
| ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ   | 100          | 7,11             | 5,50        | 47,30        | 267,60                        | ТТК №40     |                  |
| КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА                | 200          | 0,50             | 0,10        | 27,40        | 112,60                        | 348         | 2011             |
| <b>Итого за прием пищи:</b>    | <b>300</b>   | <b>7,61</b>      | <b>5,60</b> | <b>74,70</b> | <b>380,20</b>                 |             |                  |

Зав. производством Акушева И.В.



Утверждаю Одобрено  
МБОУ СОШ № 11  
Чиркина Т.Н. Чиркина

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

22.10.2024

8 Вариант

| Прием пищи, наименование блюда   | Масса порции | Пищевые вещества |         |             | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептов |
|----------------------------------|--------------|------------------|---------|-------------|-------------------------------|-------------|------------------|
|                                  |              | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г |                               |             |                  |
| Завтрак                          |              |                  |         |             |                               |             |                  |
| СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5           | 100          | 1,05             | 0,10    | 8,50        | 40,70                         | ТТК №5      |                  |
| РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №71            | 200          | 15,50            | 21,90   | 29,90       | 382,90                        | ТТК №71     |                  |
| ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301 | 200          | 0,30             | 0,00    | 15,20       | 60,00                         | ТТК №301    |                  |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6            | 65           | 5,10             | 0,65    | 27,50       | 153,80                        | ТТК №6      |                  |
| Итого за прием пищи:             | 565          | 21,68            | 22,65   | 74,26       | 609,35                        |             |                  |

Зав. производством Якушева И.В.



22.10.2024

Утверждаю Директор  
МОУ СОШ № 21  
Чиряева И.И. Чиряева

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

8 Вариант

| Примечание, наименование блюда              | Масса порции | Пищевые вещества |         |             | Энергетическая ценность, ккал | № рецеп-туры | Сборник рецептур |
|---|--------------|------------------|---------|-------------|-------------------------------|--------------|------------------|
|   |              | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г |                               |              |                  |
| Обед  |              |                  |         |             |                               |              |                  |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ                            | 100          | 1,50             | 0,10    | 8,50        | 40,70                         | ТТК №3       |                  |
| СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46         | 250          | 3,10             | 8,20    | 15,70       | 121,00                        | ТТК №46      |                  |
| ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ ТТК №468 | 200          | 12,20            | 16,90   | 35,70       | 327,90                        | ТТК №468     |                  |
| ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302                      | 200          | 0,20             | 0,00    | 15,00       | 58,00                         | ТТК №302     |                  |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6                       | 60           | 4,74             | 0,60    | 28,98       | 142,00                        | ТТК №6       |                  |
| ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7                     | 60           | 3,96             | 0,72    | 20,04       | 104,00                        | ТТК №7       |                  |
| Итого за прием пищи:                        | 870          | 25,70            | 26,52   | 123,92      | 793,60                        |              |                  |

Зав. производством Лышова И.В.



Утверждаю Директор  
МОУ СШ № 8  
Чиркина Л.Н. Чиркина

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

22.10.2024

8 Вариант

| Принем пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества |         |             | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---------------------------------|--------------|------------------|---------|-------------|-------------------------------|-------------|------------------|
|                                 |              | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г |                               |             |                  |
| Полдник                         |              |                  |         |             |                               |             |                  |
| ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ    | 150          | 10,46            | 8,07    | 69,73       | 393,80                        | ТТК №40     |                  |
| КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА                 | 200          | 0,50             | 0,10    | 27,40       | 112,60                        | 348         | 2011             |
| Итого за прием пищи:            | 350          | 10,96            | 8,17    | 97,13       | 506,40                        |             |                  |

Зав. производством Игумова И.В.