



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

Утверждено  
Т.В. Гобалева  
Директор МОУ



1 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборная рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА, ДРУЖБА С МАСЛОМ ТТК №103	200	8,70	13,70	28,40	220,60	ТТК №103	
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	180	0,70	0,70	17,10	82,10	№338	2011
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	65	5,10	0,63	27,50	153,80	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	645	14,70	15,03	88,00	514,50		

Зав. производством

Губарева Р.А.



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

Утверждаю  
*Т.В. Секачева*  
*Секачева*

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Соблюдение рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5	100	1,05	0,10	8,50	40,70	ТТК №5	
ПЮФВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	15,00	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	20,30	19,60	72,25	531,03		

Зав. производством *Рыжова Р.А.*



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

Утверждаю  
*Т.В. Сидорова*  
*Сидорова*

3 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборн рецепт
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65	90/30	11,30	11,30	14,10	205,60	ТТК №65	
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯКАЯ (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		

Зап. производством *Сидорова Т.В.*



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

Утверждаю *Дураева С. В.*  
*Т. В. Дураева*  
*Депутат*

4 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Степень переноса
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ ТТК №102	200	5,00	8,30	26,92	218,00	ТТК №102	
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ТТК №380	35/10/5	6,70	6,10	17,10	149,85	ТТК №380	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>16,64</b>	<b>15,00</b>	<b>88,00</b>	<b>567,85</b>		

Зав. производством

*Дураева С. В.*





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

Утверждаю *Дубинина Алла Владимировна*  
*1.8.10.2024*  
*Дубинина*

5 день

Примен пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Собственный рецепт
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №4	
ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТТК №70	100	9,60	10,70	3,00	168,10	ТТК №70	
МАКАРОНИЛЬЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛЕМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	540	17,87	20,21	67,89	551,20		

Зав. производством

*Рыськова Р.А.*



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

Утверждено *Д.А. Беломо* / *И.В. Горбунец* /  
*Д.А. Беломо*

6 день

Промен пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборная рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ ТТК №155	200	10,40	14,30	24,70	312,00	ТТК №155	
БУТЕРБРОД С ПОВИДОМ ТТК №127	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	ТТК №127	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАШЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пиши:	500	17,83	15,00	88,05	605,73		

Зав. производством *Рысцова Р.Н.*



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

Утверждено *А.В. Гаврилов*  
*Т.В. Горбунова*  
*С.В. Горбунов*

7 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборная рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ ТТК №103	200	8,70	13,70	28,40	220,60	ТТК №103	
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ТТК №380	35/10/5	6,70	6,10	17,10	149,85	ТТК №380	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	19,55	20,30	81,65	546,78		

Зав. производством *Рыгорова Р.А.*



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

Утверждаю  
Т.В. Горбунова  
Директор

8 дней

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборная рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
СВЕЖАЯ ОТВАРНАЯ ТТК №5	100	1,05	0,10		8,50	40,70	ТТК №5
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	15,00	19,00		27,40	312,00	ТТК №67
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00		15,20	60,00	ТТК №301
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50		21,15	118,33	ТТК №6
Итого за прием пищи:	500	20,30	19,60		72,25	531,03	

Зав. производством  
Гусева Р.А.





Утверждаю  
 Т.Б. Сердюк  
 Директор

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

9 день

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Оборудование рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65	90/30	11,30	11,30	14,10	205,60	ТТК №65	
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) ТТК №130	150	4,50	6,20	29,90	178,50	ТТК №130	
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	18,38	17,80	73,50	513,10		

Зав. производством Суслова Р.Н.



Утверждено *Дифференциальное меню*  
*ТТЗ Гриведа*  
*Гриведа*

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

10 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Объем рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №4	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК 71	150	11,60	16,60	20,80	287,20	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	65	5,10	0,65	27,50	153,80	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	515	17,68	17,35	64,96	511,65		

Зап. производелством *Гриведа Р.А.*



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

Утверждено  
*Д.В. Сердюков*  
*Дерягина*

11 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборная рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №27	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (котлет) ТТК №77	90	10,2	11,3	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 ТТК №301	200	0,30	0,00	15,30	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	530	18,64	20,75	76,60	582,85	ТТК №6	

За производство *Рыцарь Р.А.*



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

Утверждено  
И.В. Губарева  
Заведующая

12 день

Присл. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (снэками) ТТК №100	200/50	13,80	16,30		51,90	372,90	ТТК №100
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАШЕ ТТК №241	200	0,18	0,00		15,00	58,00	ТТК №241
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50		21,15	118,33	ТТК №6
Итого за прием пищи	500	17,93	16,80		88,05	549,23	

Зав. производством  
Губарева И.В.