



Расширенное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся в колледже №1 группы 7-11 лет МОУ г. Волгодвора

Утверждено
 И. В. Сырцова
 И. В. Сырцова
 12.11.2011
 №1

1 день

Имя и фамилия, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5	60	0,60	0,06	5,10	24,40	ТТК №5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВАМИ (ГОРОХ) ТТК №43	200	6,08	4,56	16,00	130,40	ТТК №43	
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ПИШЕЦЫ РУБЕЖНЫЕ ТТК №61	90	10,50	14,40	14,20	261,50	ТТК №61	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
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	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	40	2,04	0,48	13,20	69,33	ТТК №7	
Итого за весь завтрак	770	27,50	28,95	112,36	859,13		

Дан. проведено И. В. Сырцова И. В.



Удостоверение - 2-х дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся в образовательной группе 7-11 лет МОУ г. Белогорска

Удостоверение
 № 1009 от 11.09.19
 И. С. Сидоркина
 (подпись)
 (подпись)

2 дня.

Продукт, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Способ приготовления
		Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ФРМАЖЕР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТРК №62	
ШИШ СВЕЖЕЙ КАЛУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТРК №47	200	1,66	3,00	8,00	70,40	ТРК №47	
КОГДЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ТРК №62	90	9,60	14,50	14,40	232,60	ТРК №62	
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗАЯ (ГРИНП) ТРК №130	150	4,50	6,20	29,90	178,50	ТРК №130	
ЧАЙ С САХАРОМ ТРК №02	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТРК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТРК №6	40	3,16	0,40	19,12	94,67	ТРК №6	
ХЛЕБ ПЕХЛЕВАНСКИЙ ТРК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТРК №7	
Итого за прием пищи:	890	22,66	24,92	108,06	746,32		

Зам. организатором
 Рыскулова Р.А.



Бюджетное учреждение государственного образца «Федеральный научный центр безопасности пищевой продукции» Министерства здравоохранения Российской Федерации



Удостоверено
 Т. В. Гаврилова
 Заведующая лабораторией
 № 1

3 дня

Проект имени, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Ойлаз							
СУП/РЕЦ СВЕЖИЯ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТРК №1	
СУП С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТРК №16	200	1,92	4,52	12,56	96,80	ТРК №16	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТРК 71	160	12,40	17,90	22,20	306,30	ТРК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ ТРК №201	200	0,20	0,00	14,20	60,00	ТРК №201	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТРК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТРК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТРК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТРК №7	
Итого за проект имени:	740	23,79	23,40	99,97	716,70		

Заказ оформлен: Рыскулова Р.А.



12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся горняком-корпусной группы 7-11 лет МОУ г. Волгодвора



Утверждено
 Т.В. Голышова
 Ш № 9
 12.11.2019

4 дня

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Питательное вещество			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Объем рецептур
		Ведра, г	Жиров, г	Углеводов, г			
Обед							
СВЕТЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5	60	0,60	0,06	5,10	24,40	ТТК №5	
РАССОЛЫВКА ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТТК №204	200	1,50	1,80	9,70	60,30	ТТК №204	
ТЕФЕЛИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТТК №38	90	10,25	16,30	19,50	246,30	ТТК №38	
МАКАРОНЫ С КЕФИРОМ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	130	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №65	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №65	
ХЛЕБ ПЕНДЛЕРЧАНЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
Итого за обедом пищи:	760	22,01	27,97	108,02	756,90		

Док. произвел лично Рыбакова Р.А.



Календарь 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МООУ г. Водогорыца



Утверждено
 Директор МООУ г. Водогорыца
 В.В. Радзюк
 № 9/2019

5 дней

Продукты, наименование, бренд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ групи-групы	Сторона печати/р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМАИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	4,09	1,40	8,14	ТТК №2	
ЦУЛИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №17	200	1,60	3,09	8,00	70,40	ТТК №17	
ПЮРЕ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	15,00	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №102	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №102	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №66	55	4,35	0,55	26,57	120,14	ТТК №66	
ХЛЕБ ПЕРЛОВАТЫЙ ТТК №7	55	3,63	0,66	18,70	95,33	ТТК №7	
Итого за сутки пищи:	720	25,42	23,21	97,07	674,92		

Зем. производство Рудзюба В.А.



Календарь 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся в возрасте 7-11 лет МОУ г. Волгограда

6 день



Утверждено: Виктор Иванович
Иванов
 Руководитель ЦСН №7
 № 109/СШ №91

Имена пищи, наименования блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУЩЕН СВЕЖИЙ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №1	
СУП С КУРЯТКОЙ (пюре) ТТК №44	200	1,30	3,60	13,10	90,30	ТТК №44	
ПТИЦА, тушеная в соусе с овощами ТТК №66	160	13,40	18,20	19,84	294,60	ТТК №66	
ЧУД С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,69	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	740	24,17	23,18	98,15	698,50		

За принятость: Иванова Р.А.



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

7 день

Утверждено: *В.И. Шерстнев*
 Исполнитель: *Т.В. Сидорова*
 Подпись: *Т.В. Сидорова*
 С.И.И.С. Волгоградский институт питания №91

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-тура	Сборные рецепты
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №2	
РАСОЛЫНИК ЛЕНИНА РАДЖИЙ ТТК №204	200	1,50	1,80	9,70	60,70	ТТК №204	
КОЛБЕТА РЫБНАЯ (винтаж) 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 КАРАМЕЛЬ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №66	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №66	
ХЛЕБ ПЕРЛЕВАТЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	760	22,00	22,91	96,12	693,85		

Для подписания: *Рубцова Р.А.*



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обедом) обучающихся в образовательной группе 7-11 лет МОУ г.Волгограда

9 дней

УТВЕРЖДЕНО
 Исполнительный директор МОУ СВШ №91
 И.В. Сидорова
 МОУ СВШ №91
 Волгоград

Прочие наименования блюд	Масса порции	Технологические сведения			Энергетическая ценность, ккал	№ порции-группы	Способ приготовления
		Белок, г	Жир, г	Углеводы, г			
Обед							
СРЕХКА ОТВАРНАЯ ТТК №5	60	0,60	0,06	5,10	24,40	ТТК №5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОКОВИНЫМИ (СУРЮХ) ТТК №43	200	6,08	4,56	16,00	130,40	ТТК №43	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	150	12,60	17,00	18,60	289,00	ТТК №66	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ ТТК №501	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №501	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕРЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за период питания:	730	28,28	22,94	103,92	749,80		

За подписями: И.В. Сидорова



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

10 день



УТВЕРЖДАЮ: *В.В. Голубева*
 Руководитель центра
 № 91/2023

Прочие наименования блюд

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Способ приготовления
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПРОМЫСЛ. СЫРНЫЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТРК №2	
СЫР ИЗ СВЕЖЕЙ КВАШТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТРК №47	200	1,60	3,00	8,00	70,40	ТРК №47	
КОШЕЛЫ ВЯЛОЧКИ, ШНУРЕЛКИ РУБЦЕННЫЕ ТРК №61	90	10,50	14,40	14,20	261,50	ТРК №61	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТРК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТРК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРАМЕ ТРК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТРК №241	
ХЛЕБ ПШЕНАЧНЫЙ ТРК №66	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТРК №66	
ХЛЕБ ПЕРЦЕВАНЫЙ ТРК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТРК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,90	1,90	14,50	80,90		
Итого за обедом вышло:	770	23,05	29,01	106,98	822,75		

Дата приготовления: *Рыскулова Р.А.*



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

11 день

Утверждено
 Т.В. Рыбачева
 Руководитель МОУ ШИ № 91

Прочие наименования блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	М. прием-групп	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУЩЕЛ СВЕЖИЙ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №1	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ТТК №28	200	1,70	3,00	10,70	75,00	ТТК №28	
ПИЛОВ ИЗ ПШЕНИ ТТК №67	150	15,00	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №102	180	0,18	0,00	13,50	52,35	ТТК №102	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕРЕКВАННЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	700	25,26	23,28	93,78	609,13		

Зам. руководителя Рыбачева Т.В.



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

Утверждено
 Директор МБОУ СОШ №9
 Волгоград
 С.И. Шендерович
 СШ №9

12 дня

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-тура	Сборная рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕРЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5	60	0,60	0,06	5,10	24,80	ТТК №5	
СУП С МАКАРОНИМИ КОФЕЛИНЫМИ ТТК №6	200	1,90	4,52	12,56	96,80	ТТК №6	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК 71	150	11,60	16,60	20,80	287,20	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛЕМОНОМ ТТК №101	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №101	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,94	104,00	ТТК №7	
Итого за время пиши:	730	23,12	22,50	100,68	714,40		

Зна производителя Рыбакова Р.А.