

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
Обед					
МОРКОВЬ С МАСТОМ	100				Сборник рецептур или ТК
СУТИ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОВОВЫМИ (ГОРОХ)	250				Сборник рецептур или ТК
БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100/30				Сборник рецептур или ТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180				Сборник рецептур или ТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАЛЕ	200				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПЕКЛЕНЫЙ	30				Сборник рецептур или ТК
Итого за прием пиши:	930	32,74	33,34	127,88	947,37
2 Варант					
Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
ОВОДЦЫ ПО СЕЗОНУ					
ЦИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	100				Сборник рецептур или ТК
ВАРЕННИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	250				Сборник рецептур или ТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПЕКЛЕНЫЙ	45				Сборник рецептур или ТК
Итого за прием пиши:	835	25,98	29,53	109,1	812,38
3 Варант					
Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
КАПУСТА КВАШЕННАЯ					
СУТЬ С КРУТОЙ (рисовая)	100				Сборник рецептур или ТК
ЖАРКОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	250				Сборник рецептур или ТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПЕКЛЕНЫЙ	60				Сборник рецептур или ТК
Итого за прием пиши:	870	28,60	30,72	118,72	868,00

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ «Квонограда

4 Вариант

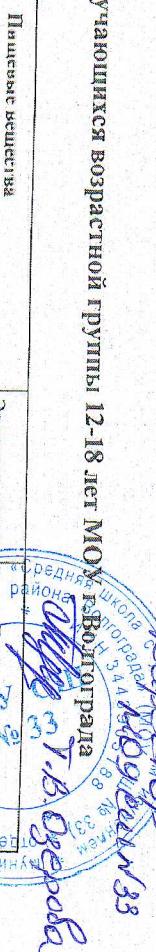
Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
СВЕКЛА С МАСЛОМ	100	Обед			
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250				
КОЛЛЕТА НЕЖНАЯ	100				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ					
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАЛЕ	180				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200				
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	40				
Итого за прием пиши:	910	26,92	31,67	120,01	857,22

5 Вариант

Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
ОВОДЫ ПО СЕЗОНУ		Обед			
ЦИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	100				
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250				
ЧАЙ С САХАРОМ	200				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200				
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50				
Итого за прием пиши:	860	27,18	29,12	111,42	807,91

6 Вариант

Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
ОВОДЫ ПО СЕЗОНУ		Обед			
СУП С КРУГОЙ (рисовая)	100				
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250				
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200				
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60				
Итого за прием пиши:	870	26,88	29,12	112,18	814,45



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

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	Обед				Сборник рецептур или ТК
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	100				Сборник рецептур или ТК
КОЛЛЕТА РЫБНАЯ (минтай)	250				Сборник рецептур или ТК
КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	100				Сборник рецептур или ТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	180				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПЕКЛЁВАННЫЙ	50				Сборник рецептур или ТК
Итого за прием пиши:					Сборник рецептур или ТК

8 Вариант

Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
КАПУСТА КВАШЕННАЯ	Обед				
СУП С МАКАРОНЬМИ ИЗДЕЛИЯМИ	100				Сборник рецептур или ТК
ГРЕЧКА ПО-КУТЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	250				Сборник рецептур или ТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПЕКЛЁВАННЫЙ	60				Сборник рецептур или ТК
Итого за прием пиши:					Сборник рецептур или ТК

Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
ОВОЦЫ ПО СЕЗОНУ	Обед				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОВОВЫМИ (ГОРОХ)	100				Сборник рецептур или ТК
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250				Сборник рецептур или ТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200				Сборник рецептур или ТК
ХЛЕБ ПЕКЛЁВАННЫЙ	40				Сборник рецептур или ТК
Итого за прием пиши:					Сборник рецептур или ТК

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

10 Вариант

Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	Обед				
ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	100				
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	250				
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	250				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200				
ХЛЕБ ПЕКЛЕННЫЙ	20				
Итого за прием пиши:		30			
		850	33,09	29,06	118,78
					830,80

11 Вариант

Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	Обед					
БОРЦ С КАЛУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	100					
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	250					
ЧАЙ С САХАРОМ	200					
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200					
ХЛЕБ ПЕКЛЕННЫЙ	50					
Итого за прием пиши:		60				
		860	28,08	29,72	110,42	805,01

12 Вариант

Прием пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	Обед					
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	100					
ВАРЕННИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	250					
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200					
ХЛЕБ ПЕКЛЕННЫЙ	60					
Итого за прием пиши:		60				
ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ		870	29,68	33,8	128,88	917,55
Итого			6	Ж	УГ	КАП
Итого за период		346,49	359,22	1419,53	10127,74	
Среднее значение за период		28,87	29,94	118,29	843,98	
Соотношение пищевых веществ	1	1	4			

Средняя школа № 102
г. Волгограда

10 Вариант

