



# МЕНЮ

на 02 февраля 2024г.

Приним пищи, наименование блюда 12-18 лет	Плотные вещества		Жиры		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>						
Консервы овощные закусочные (мера кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2	101
Омлет натуральный	200	20,4	25,2	26,8	332,5	ТТК №72
Кофейный напиток на молоке	200	2,7	2,7	18,5	136,2	ТТК №304
Бутерброд с маслом	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>580</b>	<b>30,3</b>	<b>44,8</b>	<b>87,5</b>	<b>818,8</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (морковь отварная)	100	2,0	0,1	6,7	34,0	ТТК №128
Суп из овощей	250	2,3	2,9	16,0	123,8	ТТК №205
Тефтели (1-й вариант) с соусом	100/30	11,6	18,2	19,2	224,6	ТТК №65
Каша пшеничная вязкая	180	6,1	8,6	29,3	182,7	ТТК №134
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>880</b>	<b>30,6</b>	<b>30,8</b>	<b>145,8</b>	<b>906,9</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Булочка Домашняя	150	17,7	21,0	69,3	418,8	ТТК №146
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	19,6	89,2	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>18,7</b>	<b>21,2</b>	<b>88,9</b>	<b>508</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (помидор соленый)	100	1,1	0,0	2,3	13,6	ТТК №27
Птица, тушенная в соусе с овощами	280	15,1	22,8	28,4	396,6	ТТК №66
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,0	15,3	60,0	ТТК №301
Хлеб пшеничный	60	3,9	0,5	24,6	118,7	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>28,87</b>	<b>23,7</b>	<b>99,73</b>	<b>726,68</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,0	4,4	7,0	92,5	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,0</b>	<b>170,2</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>115,8</b>	<b>125,9</b>	<b>443,9</b>	<b>3 139,6</b>		

Зав. Производствам

Приним пищи, наименование блюда 7-11 лет	Плотные вещества		Жиры		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>						
Консервы овощные закусочные (мера кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2	101
Омлет натуральный	150	15,3	18,9	19,0	249,4	ТТК №72
Кофейный напиток на молоке	200	2,7	2,7	18,5	136,2	ТТК №304
Бутерброд с маслом	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>24,4</b>	<b>38,5</b>	<b>74,8</b>	<b>712,7</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (морковь отварная)	60	1,2	0,1	4,0	24,0	ТТК №128
Суп из овощей	200	1,9	2,6	12,8	99,0	ТТК №205
Тефтели (1-й вариант) с соусом	90/30	10,6	16,8	17,3	208,9	ТТК №65
Каша пшеничная вязкая	150	5,3	6,3	24,4	168,3	ТТК №134
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>25,6</b>	<b>26,6</b>	<b>126,8</b>	<b>782,7</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Булочка Домашняя	100	11,8	14,0	46,2	279,2	ТТК №146
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	19,6	89,2	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>12,8</b>	<b>14,2</b>	<b>65,8</b>	<b>368,4</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (помидор соленый)	60	0,6	0,0	1,4	8,2	ТТК №27
Птица, тушенная в соусе с овощами	200	13,7	16,6	20,4	285,9	ТТК №66
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,0	15,2	60,0	ТТК №301
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>19,58</b>	<b>17,11</b>	<b>68,84</b>	<b>505,37</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,0	4,4	7,0	92,5	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,0</b>	<b>170,2</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>89,7</b>	<b>101,7</b>	<b>352,2</b>	<b>2 539,4</b>		





Директор ООО «Венгра»  
 «Волгоградская область»  
 «Надежда»  
 Е.Е. Кулнетова

## МЕНЮ

на 03 февраля 2024г.

Принем пищи, наименование блюда 12-18 лет	Пищевая ценность		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
	Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак</b>				
Каша пшеничная молочная вязкая	8,2	7,7	38,0	ТТК №108
Бутерброд с сыром	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Чай с молоком и с сахаром	2,7	1,4	12,4	ТТК №303
Батон	3,9	1,5	25,1	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>19,5</b>	<b>15,7</b>	<b>92,6</b>	<b>679,3</b>
<b>Обед</b>				
Овощи по сезону (капуста квашеная)	0,9	0,1	5,1	ТТК №3
Суп картофельный с макаронными изделиями	1,9	4,5	12,6	ТТК №46
Котлеты рубленые из птицы	12,6	14,6	14,4	ТТК №62
Картофель отварной с маслом	3,8	6,3	24,6	ТТК №135
Компот из свежих плодов	0,1	0,1	14,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>27,5</b>	<b>26,5</b>	<b>124,0</b>	<b>815,5</b>
<b>Полдник</b>				
Пирожок с яблоками	7,1	11,0	45,3	ТТК №140
Компот из апельсина	0,4	0,1	25,2	ТТК №257
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>7,5</b>	<b>11,1</b>	<b>70,5</b>	<b>358,9</b>
<b>Ужин</b>				
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным (сладким)	13,8	16,3	51,9	ТТК №100
Чай с сахаром каркаде	0,2	0,0	15,0	ТТК №241
Хлеб пшеничный	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>17,7</b>	<b>16,6</b>	<b>91,2</b>	<b>545,7</b>
<b>Ужин 2</b>				
Кисломолочный продукт (ряженка)	5,0	4,4	7,4	698
Батон	3,0	2,3	0,9	15,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	<b>172,0</b>
<b>Всего за день:</b>	<b>79,5</b>	<b>75,2</b>	<b>400,6</b>	<b>2 562,4</b>

Принем пищи, наименование блюда 12-18 лет	Пищевая ценность		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
	Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак</b>				
Каша молочная пшеничная вязкая с маслом	10,6	9,6	47,5	ТТК №108
Бутерброд с сыром	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Чай с молоком и с сахаром	2,7	1,4	12,4	ТТК №303
Батон	6,0	4,6	1,8	30,1
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>24,0</b>	<b>21,1</b>	<b>77,2</b>	
<b>Обед</b>				
Овощи по сезону (капуста квашеная)	1,5	0,1	8,5	ТТК №3
Суп картофельный с макаронными изделиями	2,4	5,3	15,7	ТТК №46
Котлеты рубленые из птицы	14,5	16,2	16,0	ТТК №62
Картофель отварной с маслом	4,6	8,6	29,5	ТТК №135
Компот из свежих плодов	0,1	0,1	14,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>31,3</b>	<b>31,2</b>	<b>137,0</b>	<b>911,6</b>
<b>Полдник</b>				
Пирожок с яблоками	10,7	16,5	68,0	ТТК №140
Компот из апельсина	0,4	0,1	25,2	ТТК №257
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>11,1</b>	<b>16,6</b>	<b>93,2</b>	<b>491,4</b>
<b>Ужин</b>				
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным (сладким)	16,4	19,6	63,9	ТТК №100
Чай с сахаром каркаде	0,2	0,0	15,0	ТТК №241
Хлеб пшеничный	7,4	0,6	48,7	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>24,0</b>	<b>20,2</b>	<b>126,6</b>	<b>735,3</b>
<b>Ужин 2</b>				
Кисломолочный продукт (ряженка)	5,0	4,4	7,4	698
Батон	3,0	2,3	0,9	15,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	<b>172,0</b>
<b>Всего за день:</b>	<b>96,2</b>	<b>91,2</b>	<b>486,3</b>	<b>3 087,4</b>

Зав. Производствам:



Директор ООО «Венгра»



Директор ООО «Волгоградская лаборатория» в г. Ижевске  
 ООО «Волгоградская лаборатория»  
 Интернет-адрес: [www.vlg-lab.ru](http://www.vlg-lab.ru)  
 Телефон: +7 (800) 100-24-24

# МЕНЮ

на 04 февраля 2024г.

Пример пищи, наименование блюда	Пшеничные вещества		Жиры		Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры
	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Углеводы, г		
<b>7 день</b>						
<b>ПРИЕМ ПИЩИ, НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА</b>						
<b>7-11 лет</b>						
<b>Завтрак</b>						
Каша овсяная молочная вязкая	200	9,6	9,0	37,8	267,4	ТТК №101
Булгур с повидлом	40/10/50	4,7	7,3	51,1	277,3	ТТК №127
Какао с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	15,3	108,4	ТТК №305
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>16,4</b>	<b>20,1</b>	<b>104,2</b>	<b>653,1</b>	
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец соленый)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК №4
Суп картофельный	200	2,8	2,9	9,3	78,7	ТТК №87
Котлеты, биточки, шницели	90	9,7	15,0	18,7	240,5	ТТК №1
Каша гречневая вязкая	150	6,2	7,4	27,1	146,3	ТТК №132
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	84,0	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>27,8</b>	<b>26,3</b>	<b>129,6</b>	<b>819,4</b>	
<b>Полдник</b>						
Пирожок с морозью печеный	100	15,1	8,1	45,6	319,5	ТТК №145
Напиток лимонный	200	0,1	0,0	16,7	69,5	ТТК №54
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	338
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>16,0</b>	<b>8,9</b>	<b>81,3</b>	<b>480,2</b>	
<b>Ужин</b>						
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	1,1	0,1	8,5	40,7	ТТК №5
Плов из птицы	150	14,7	23,6	28,0	333,8	ТТК №67
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	ТТК №102
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>19,7</b>	<b>34,0</b>	<b>75,8</b>	<b>547,3</b>	
<b>Ужин 2</b>						
Булгур с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	149,9	ТТК №380
Молоко выпечное	180	5,1	4,4	8,4	94,3	697
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>266</b>	<b>9,8</b>	<b>9,5</b>	<b>25,5</b>	<b>244,2</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>89,6</b>	<b>88,8</b>	<b>416,4</b>	<b>2 735,2</b>	
<b>7 день</b>						
<b>ПРИЕМ ПИЩИ, НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА</b>						
<b>12-18 лет</b>						
<b>Завтрак</b>						
Каша овсяная молочная вязкая	250	12,0	13,3	47,2	334,2	ТТК №101
Булгур с повидлом	40/10/50	4,7	7,3	51,1	277,3	ТТК №127
Какао с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	15,3	108,4	ТТК №305
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>18,8</b>	<b>24,4</b>	<b>113,6</b>	<b>719,9</b>	
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец соленый)	100	1,6	0,1	8,9	42,8	Справка рецепта на ТТК
Суп картофельный	250	2,4	2,2	19,4	108,0	Справка рецепта на ТТК
Котлеты, биточки, шницели	100	15,9	22,3	21,0	303,3	Справка рецепта на ТТК
Каша гречневая вязкая	180	5,2	5,7	24,1	167,6	Справка рецепта на ТТК
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	84,0	Справка рецепта на ТТК
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	Справка рецепта на ТТК
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	Справка рецепта на ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>960</b>	<b>36,6</b>	<b>36,2</b>	<b>140,3</b>	<b>927,2</b>	
<b>Полдник</b>						
Пирожок с морозью печеный	150	22,7	12,2	68,4	479,3	ТТК №145
Напиток лимонный	200	0,1	0,0	16,7	69,5	ТТК №54
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	338
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>23,6</b>	<b>13</b>	<b>104,1</b>	<b>640</b>	
<b>Ужин</b>						
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	1,1	0,1	8,5	40,7	ТТК №5
Плов из птицы	200	19,6	31,5	37,2	471,7	ТТК №67
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	ТТК №102
Хлеб пшеничный / Хлеб выпечанный	70/30	5,1/1,9	0,40/0,3	34/13,3	160,8/91,4	ТТК № 6/7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>27,9</b>	<b>32,3</b>	<b>107,0</b>	<b>790,6</b>	
<b>Ужин 2</b>						
Булгур с сыром	30,10,20/10	4,7	5,1	17,1	149,9	ТТК №380
Молоко выпечное	180	5,1	4,4	8,4	94,3	697
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>266</b>	<b>9,8</b>	<b>9,5</b>	<b>25,5</b>	<b>244,2</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>116,6</b>	<b>115,4</b>	<b>496,5</b>	<b>3 321,8</b>	

Зав. Производствам:



Директор ООО «Волгоградская лаборатория»



# МЕНЮ

на 05 февраля 2024г.

Принем пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пшеничные изделия		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жиры, г		
<b>Запрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Яйцо вареное всухоу	1шт	5,5	5,0	68,6	337
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	250	11,1	16,9	275,5	ТТК №103
Кисель из повидла	200	0,1	0,0	110,4	647
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	160,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>684</b>	<b>21,8</b>	<b>22,3</b>	<b>615,2</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (помидор соленый)	100	1,1	0,0	13,6	ТТК №27
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,5	5,7	163,0	ТТК №43
Тефтели из мяса птицы	100	10,6	18,1	273,7	ТТК №38
Макаронные изделия отварные (ромош)	200	4,2	9,3	245,7	ТТК №129
Компот из яблок	200	0,4	0,1	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	70	4,5	0,6	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>970</b>	<b>30,0</b>	<b>34,1</b>	<b>1 037,8</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с картофелем	150	18,2	18,6	54,1	ТТК №421
Сок фруктовый	200	0,6	0,0	131,9	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>18,8</b>	<b>18,6</b>	<b>582,8</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Пудинг из творога с яблоками с соусом молочным	250/60	32,5	28,1	37,4	ТТК №157
Компот из вишни	200	0,2	0,1	17,4	ТТК №336
Хлеб пшеничный	100	7,4	0,6	48,7	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>610</b>	<b>40,1</b>	<b>28,8</b>	<b>852,2</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (кефир)	180	4,4	7,9	98,7	461
Салат порция	5	0,9	15,0	77,7	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>218</b>	<b>5,3</b>	<b>22,9</b>	<b>176,4</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>117,9</b>	<b>108,1</b>	<b>472,9</b>	<b>3 267,4</b>

Зав. Производствам:

Принем пищи, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Пшеничные изделия		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жиры, г		
<b>Запрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Яйцо вареное всухоу	1шт	5,5	5,0	68,6	337
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом	200	8,7	13,7	220,6	ТТК №103
Кисель из повидла	200	0,1	0,0	110,4	647
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	137,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>524</b>	<b>18,8</b>	<b>19,1</b>	<b>537,4</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (помидор соленый)	60	0,6	0,0	8,2	ТТК №27
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,4	4,7	130,4	ТТК №43
Тефтели из мяса птицы	90	10,3	16,3	246,3	ТТК №38
Макаронные изделия отварные (ромош)	150	3,6	7,4	184,3	ТТК №129
Компот из яблок	200	0,4	0,1	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	70	4,5	0,6	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>27,5</b>	<b>29,4</b>	<b>911,0</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с картофелем	100	12,1	12,4	36,1	ТТК №421
Сок фруктовый	200	0,6	0,0	131,9	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>12,7</b>	<b>12,4</b>	<b>432,5</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Пудинг из творога с яблоками с соусом молочным	200/60	27,2	23,5	31,3	ТТК №157
Компот из вишни	200	0,2	0,1	17,4	ТТК №336
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	34,3	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>610</b>	<b>31,1</b>	<b>23,9</b>	<b>650,6</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (кефир)	180	4,9	4,4	98,7	461
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>218</b>	<b>7,2</b>	<b>5,3</b>	<b>176,4</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>97,3</b>	<b>90,1</b>	<b>387,8</b>	<b>2 707,9</b>







Директор ГБОУ «Воспитательное учреждение интернат №11 в г. Набережные Челны»  
 Е. Е. Кудрявцева

## МЕНЮ

на 06 февраля 2024г.

Принем пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г		
<b>9 день, наименование блюда 12-18 лет</b>					
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Суп молочный с макаронными изделиями	300	9,8	8,8	225,2	ТТК №83
Бургер/брод с помидром	40/10/50	4,7	7,3	277,3	ТТК №127
Чай с молоком и сахаром	200	2,7	1,4	66,9	ТТК №303
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>17,2</b>	<b>17,5</b>	<b>569,4</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	100	1,5	0,1	8,5	ТТК №3
Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,0	4,3	88,0	ТТК №47
Котлеты рубленые из птицы	100	14,5	16,2	258,4	ТТК №62
Каша рисовая с овощами	180	9,1	9,2	42,8	ТТК №180
Компот из свежих плодов	200	0,1	0,1	14,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>35,4</b>	<b>30,8</b>	<b>444,6</b>	
<b>Подъемник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с капустой	150	18,2	21,3	72,9	ТТК №138
Компот из апельсинов	200	0,4	0,1	25,2	ТТК №257
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	338
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>19,36</b>	<b>21,18</b>	<b>117,08</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	1,1	0,1	8,5	ТТК №5
Котлета рыбная Любительская	100	11,2	10,0	12,3	ТТК №63
Картофель отварной с маслом	180	4,6	8,6	29,5	ТТК №135
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	ТТК №241
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	34,0	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>22,1</b>	<b>19,1</b>	<b>99,3</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (сметана)	180	4,8	4,4	18,8	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,1</b>	<b>5,3</b>	<b>33,8</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>101,2</b>	<b>94,9</b>	<b>487,9</b>	<b>3 017,1</b>

Зав. Производством:



Директор ГБОУ «Воспитательное учреждение интернат №11 в г. Набережные Челны»  
 «Венера»  
 \* ОГРН 1083929030000 \*  
 \* ИНН 1083929030 \*  
 \* ОГРНИП 1083929030000 \*  
 \* ОГРЮЛ 1083929030000 \*



Директор ГБОУ ВО «Волгоградский государственный университет»  
**УТВЕРЖДАЮ**  
 Е.Е. Кузнецова

# МЕНЮ

на 07 февраля 2024г.

10 день Приним пища, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белок, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша молочная манная жидкая	250	7,1	9,3	30,8	ТТК №83
Бутерброд с сыром	30г/10г/10	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Какао с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	15,3	ТТК №305
Батон	50	3,9	1,5	25,1	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>17,8</b>	<b>19,7</b>	<b>88,3</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (отвар с солью)	100	0,8	0,1	1,7	ТТК №4
Суп из овощей	250	2,3	2,9	16,0	ТТК №205
Плов из птицы	200	19,6	31,5	37,2	ТТК №67
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>31,3</b>	<b>35,4</b>	<b>126,4</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок с яблоками	150	10,7	16,5	66,0	ТТК №140
Сок фруктовый	200	0,6	0,2	22,9	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>11,3</b>	<b>16,7</b>	<b>88,9</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Запеканка из творога с морковью с соусом молочным	250/50	28,7	27,2	59,6	ТТК №152
Молоко кипяченое	200	5,6	4,9	9,3	697
Хлеб пшеничный	100	7,4	0,6	48,7	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>41,7</b>	<b>32,7</b>	<b>117,6</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>109,4</b>	<b>109,8</b>	<b>447,8</b>	<b>3 167,9</b>	

Зав. Производством:

10 день Приним пища, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белок, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша молочная манная жидкая	200	5,7	6,8	25,7	ТТК №83
Бутерброд с сыром	30г/10г/10	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Какао с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	15,3	ТТК №305
Батон	50	3,9	1,5	25,1	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>16,4</b>	<b>17,2</b>	<b>83,2</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (отвар с солью)	60	0,5	0,1	1,0	ТТК №4
Суп из овощей	200	1,9	2,6	12,8	ТТК №205
Плов из птицы	150	14,7	23,6	28,0	ТТК №67
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>25,7</b>	<b>27,2</b>	<b>115,3</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок с яблоками	100	7,1	11,0	45,3	ТТК №140
Сок фруктовый	200	0,6	0,2	22,9	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,7</b>	<b>11,2</b>	<b>68,2</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Запеканка из творога с морковью с соусом молочным	200/50	21,9	22,6	49,6	ТТК №152
Молоко кипяченое	200	5,6	4,9	9,3	697
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>33,2</b>	<b>27,8</b>	<b>83,2</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>90,3</b>	<b>88,7</b>	<b>372,2</b>	<b>2 627,0</b>	



Директор ООО «Венера»



Директор ООО «Волга-Волга» директор филиала «Надежда»  
Е.Е. Куликова

# МЕНЮ

на 08 февраля 2024г.

Приним пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пищевая ценность		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша молочная пшеница в молоке с маслом	250	10,6	9,6	47,5	405,0
Бургер/брод с помидором	40/10/50	4,7	7,3	51,1	277,3
Яйцо вареное «вкрутую»	1шт	5,5	5,0	0,3	68,6
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>514</b>	<b>21,0</b>	<b>21,9</b>	<b>113,9</b>	<b>808,9</b>
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (морковь отварная)					
	100	2,0	0,1	6,7	34,0
Суп картофельный с макаронными изделиями					
	250	2,4	5,3	15,7	121,0
Рыба, тушеная в томате с овощами					
	100/30	19,4	14,0	3,5	128,1
Рис отварной					
	180	4,5	13,5	46,8	327,3
Сок фруктовый					
	200	1,0	0,2	19,6	89,2
Хлеб пшеничный					
	50	3,7	0,3	24,3	114,8
Хлеб пеклеваный					
	70	4,5	0,6	28,8	138,5
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>980</b>	<b>37,5</b>	<b>34,0</b>	<b>145,4</b>	<b>952,9</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с картофелем					
	150	18,2	18,6	54,1	450,9
Компот из смеси плодов и ягод					
	200	0,2	0,1	32,3	130,5
Фрукты свежие					
	200	1,7	0,4	15,7	83,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>20,05</b>	<b>19,1</b>	<b>102,05</b>	<b>664,75</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (огурец соленый)					
	100	0,8	0,1	1,7	12,7
Жаркое по-деревенски					
	200	14,4	29,8	22,9	366,9
Кисель из повидла					
	200	0,1	0,0	28,2	110,3
Хлеб пшеничный / Хлеб пеклеваный					
	70/30	5,1/1,9	0,4/0,3	34/12,3	160,8/59,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>22,3</b>	<b>30,6</b>	<b>99,1</b>	<b>710,1</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (кефир)					
	180	5,0	4,4	7,0	92,5
Батон					
	30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,0</b>	<b>170,2</b>
<b>Всего за день:</b>	<b>105,2</b>	<b>110,9</b>	<b>482,4</b>	<b>3 306,8</b>	

Зал. Производства:

Приним пищи, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Пищевая ценность		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша молочная пшеница в молоке	200	8,2	7,7	38,0	324,0
Бургер/брод с помидором	40/10/50	4,7	7,3	51,1	277,3
Яйцо вареное «вкрутую»	1шт	5,5	5,0	0,3	68,6
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>564</b>	<b>18,6</b>	<b>20,0</b>	<b>104,4</b>	<b>727,9</b>
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (морковь отварная)					
	60	1,2	0,1	4,0	24,0
Суп картофельный с макаронными изделиями					
	200	1,9	4,5	12,6	96,8
Рыба, тушеная в томате с овощами					
	90/30	17,9	11,1	3,5	119,5
Рис отварной					
	150	3,8	12,4	38,9	283,3
Сок фруктовый					
	200	1,0	0,2	19,6	89,2
Хлеб пшеничный					
	50	3,7	0,3	24,3	114,8
Хлеб пеклеваный					
	70	4,5	0,6	28,8	138,5
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>860</b>	<b>34,0</b>	<b>29,2</b>	<b>131,7</b>	<b>866,1</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с картофелем					
	100	12,1	12,4	36,1	300,6
Компот из смеси плодов и ягод					
	200	0,2	0,1	32,3	130,5
Фрукты свежие					
	200	1,7	0,4	15,7	83,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>13,95</b>	<b>12,9</b>	<b>84,05</b>	<b>514,45</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (огурец соленый)					
	100	0,8	0,1	1,7	12,7
Жаркое по-деревенски					
	150	11,0	19,5	17,7	286,6
Кисель из повидла					
	200	0,1	0,0	28,2	110,3
Хлеб пшеничный					
	50	3,7	0,3	24,3	114,8
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>15,6</b>	<b>19,9</b>	<b>71,9</b>	<b>524,4</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (кефир)					
	180	5,0	4,4	7,0	92,5
Батон					
	30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,0</b>	<b>170,2</b>
<b>Всего за день:</b>	<b>89,5</b>	<b>87,3</b>	<b>414,0</b>	<b>2 803,0</b>	



Директор ООО «Волга-Волга»



# МЕНЮ

на 09 февраля 2024г.

12 день Прем пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша овсяная молочная вазеля	200	9,6	9,0	37,8	ТТК №101
Булгурод с сыром	300/10/10	4,7	5,1	17,1	ТТК №180
Кисель из апельсина	200	0,4	0,1	33,2	644
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	338
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>15,5</b>	<b>15,9</b>	<b>107,1</b>	<b>646,5</b>
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	60	0,9	0,1	5,1	ТТК №3
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,0	8,0	ТТК №47
Фрикадельки мясные в соусе	90/30	16,5	19,5	17,4	ТТК №60
Картофель отварной с маслом	150	3,8	6,3	24,6	ТТК №135
Компот из свежих плодов	200	0,1	0,1	14,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>31,1</b>	<b>29,9</b>	<b>122,4</b>	<b>838,0</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок с морковью печеный	100	15,1	8,1	45,6	ТТК №145
Компот из вишни	200	0,2	0,1	17,4	ТТК №336
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>15,3</b>	<b>8,2</b>	<b>63,0</b>	<b>388,9</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Лашевник с творогом с соусом молочным (сладокий)	200/50	16,9	15,8	46,5	ТТК №154
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	ТТК №241
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>20,8</b>	<b>16,1</b>	<b>85,8</b>	<b>537,0</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	<b>172,0</b>
<b>Всего за день:</b>	<b>900</b>	<b>90,0</b>	<b>74,6</b>	<b>400,7</b>	<b>2 802,4</b>

Зав. Производством:







Директор ООО «Венера» Александрович Александрович «Надежда»  
 Е.Е. Кулинина

**МЕНЮ**

на 10 февраля 2024г.

Приним пищи, наименование блюда 12-13 лет	Масса порции	Паштетные вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	
		Белок, г	Жиры, г			
<b>Завтрак</b>						
Консервы овощные закусочные (печка кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2	101
Омлет натуральный	200	20,4	25,2	26,8	332,5	ТТК №72
Бутерброд с маслом	40/10	3,1	7,5	19,6	158,0	1
Кофейный напиток на молоке	200	2,7	2,7	18,5	136,2	ТТК №304
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>860</b>	<b>28,1</b>	<b>44,6</b>	<b>72,9</b>	<b>749,9</b>	
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец соленый)	100	0,8	0,1	1,7	12,7	ТТК №4
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,5	5,7	19,1	163,0	ТТК №43
Котлеты, биточки, шницели	100	15,9	22,3	21,0	303,3	ТТК №61
Макаронные изделия отварные (рожки)	180	3,8	8,4	36,6	221,1	ТТК №129
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6
Хлеб пеклеваный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК №7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>34,6</b>	<b>37,5</b>	<b>153,6</b>	<b>1041,9</b>	
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный с капустой	150	18,2	21,3	72,9	462,9	ТТК №138
Компот из черной смородины	200	0,2	0,1	17,4	69,4	ТТК №336
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	338
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>19,2</b>	<b>22,18</b>	<b>109,32</b>	<b>623,54</b>	
<b>Ужин</b>						
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	1,1	0,1	8,5	40,7	ТТК №5
Запеканка из печени с рисом	200	21,6	26,2	32,4	451,8	ТТК №68
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,0	15,2	60,0	ТТК №101
Хлеб пшеничный / Хлеб пеклеваный	70/30	5,1/1,9	0,4/0,3	34/23	160,8/94,4	ТТК №6/7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>30,0</b>	<b>27,0</b>	<b>102,4</b>	<b>772,7</b>	
<b>Ужин 2</b>						
Бутерброд с повидлом	20/15	1,6	0,1	19,2	82,4	ТТК №127
Молоко молочное	180	5,1	4,4	8,4	94,3	697
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>6,7</b>	<b>4,5</b>	<b>27,6</b>	<b>176,7</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>118,5</b>	<b>135,8</b>	<b>465,2</b>	<b>3364,7</b>	

Зав. Производством:

Приним пищи, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Паштетные вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	
		Белок, г	Жиры, г			
<b>Завтрак</b>						
Консервы овощные закусочные (печка кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2	101
Омлет натуральный	150	15,3	18,9	19,0	249,4	ТТК №72
Бутерброд с маслом	40/10	3,1	7,5	19,6	158,0	1
Кофейный напиток на молоке	200	2,7	2,7	18,5	136,2	ТТК №304
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>22,0</b>	<b>38,3</b>	<b>65,1</b>	<b>666,8</b>	
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец соленый)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК №4
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,4	4,7	16,0	130,4	ТТК №43
Котлеты, биточки, шницели	90	9,7	13,0	18,7	240,5	ТТК №61
Макаронные изделия отварные (рожки)	150	3,6	7,4	26,2	184,3	ТТК №129
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6
Хлеб пеклеваный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК №7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>26,8</b>	<b>28,2</b>	<b>136,5</b>	<b>904,6</b>	
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный с капустой	100	13,8	14,2	48,6	308,6	ТТК №138
Компот из черной смородины	200	0,2	0,1	17,4	69,4	ТТК №336
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	338
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>14,8</b>	<b>15,08</b>	<b>85,02</b>	<b>469,24</b>	
<b>Ужин</b>						
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	1,1	0,1	8,5	40,7	ТТК №5
Запеканка из печени с рисом	150	16,1	19,4	24,2	335,7	ТТК №68
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,0	15,2	60,0	ТТК №101
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>21,2</b>	<b>19,8</b>	<b>77,2</b>	<b>551,2</b>	
<b>Ужин 2</b>						
Бутерброд с повидлом	20/15	1,6	0,1	19,2	82,4	ТТК №127
Молоко молочное	180	5,1	4,4	8,4	94,3	697
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>216</b>	<b>6,7</b>	<b>4,5</b>	<b>27,6</b>	<b>176,7</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>92,4</b>	<b>105,8</b>	<b>386,4</b>	<b>2768,5</b>	



Директор ООО «Венера»



Директор ООО «Венера» В.А. Кузнецова

# МЕНЮ

на 11 февраля 2024г.

Приним пищи, наименование блюда	Масса порции	Пшеница вчерашняя		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Блок, г	Жир, г		
<b>Завтрак</b>					
Каша вязкая молочная из риса и пшеницы с маслом	200	8,7	13,7	28,4	ТТК №103
Булгур с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Чай с молоком и с сахаром	200	2,7	1,4	12,4	ТТК №303
Батон	50	3,9	1,5	25,1	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>20,0</b>	<b>21,7</b>	<b>83,0</b>	
<b>Обед</b>					
Овощи по сезону (помидор соленый)	60	0,6	0,0	1,4	ТТК №27
Суп из овощей	200	1,9	2,6	12,8	ТТК №205
Тертая (1-й вариант) с соусом	90/30	10,6	16,8	17,3	ТТК №65
Каша гречневая вязкая	150	6,2	7,4	27,1	ТТК №132
Сок фруктовый	200	0,6	0,0	32,0	707
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>28,1</b>	<b>27,7</b>	<b>143,7</b>	
<b>Полдник</b>					
Булочка домашняя	100	11,8	14,0	46,2	ТТК №146
Компот из апельсинов	200	0,4	0,1	25,2	ТТК №257
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>12,2</b>	<b>14,1</b>	<b>71,4</b>	
<b>Ужин</b>					
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным (слизким)	200/50	13,8	16,3	51,9	ТТК №100
Кисель из повидла	200	0,1	0,0	28,2	647
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>17,6</b>	<b>16,6</b>	<b>99,6</b>	
<b>Ужин 2</b>					
Кисломолочный продукт (сырок)	180	4,8	4,4	18,8	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,1</b>	<b>5,3</b>	<b>33,8</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>85,0</b>	<b>85,4</b>	<b>436,3</b>	<b>2 601,2</b>

Зав. Производства:



Директор ООО «Венера» В.А. Кузнецова



Директор ООО «Венгра» **УТВЕРЖАЮ**  
**Е. В. КУЗНЕЦОВА**

## МЕНЮ

на 12 февраля 2024г.

1 день Приним пищи, наименование блюда 7-11 лет	Масса порция	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Яйцо вареное всмятуго	1шт	5,5	0,3	68,6	337
Каша молочная манная жидкая с маслом	200	5,7	6,8	178,7	ТТК №83
Какао с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	108,4	ТТК №105
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	137,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>524</b>	<b>17,8</b>	<b>16,0</b>	<b>493,5</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	60	0,9	0,1	24,4	ТТК №3
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,4	4,7	130,4	ТТК №43
Рыба, тушеная в томате с овощами	90/30	17,9	11,1	119,5	ТТК №78
Рис отварной	150	7,8	12,4	283,3	ТТК №69
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	84,0	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	50	3,2	0,4	98,9	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>	<b>34,3</b>	<b>29,0</b>	<b>855,3</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с картофелем	100	12,1	12,4	36,1	ТТК №421
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	338
Напиток лимонный	200	0,1	0,0	16,7	ТТК №54
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>13</b>	<b>13,2</b>	<b>71,8</b>	<b>461,3</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Фрикадельки мясные в соусе	90/30	16,5	19,5	17,4	ТТК №60
Макаронные изделия отварные (рожки)	150	3,6	7,4	26,2	ТТК №129
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	200	0,2	0,0	15,0	ТТК №302
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>22,5</b>	<b>27,1</b>	<b>73,2</b>	<b>592,7</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,0	4,4	7,0	92,5
Сахар порция	5	0,0	0,0	4,9	19,4
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,0</b>	<b>170,2</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>94,9</b>	<b>90,6</b>	<b>366,3</b>	<b>2 573,0</b>

Зав. Производствам



Директор ООО «Венгра»

1 день Приним пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порция	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Яйцо вареное всмятуго	1шт	5,5	0,3	68,6	337
Каша молочная манная жидкая с маслом	250	7,1	9,3	223,4	ТТК №83
Какао с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	108,4	ТТК №105
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	160,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>584</b>	<b>19,8</b>	<b>18,5</b>	<b>561,2</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	100	1,5	0,1	40,7	ТТК №3
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,5	5,7	163,0	ТТК №43
Рыба, тушеная в томате с овощами	100/30	19,4	14,0	128,1	ТТК №78
Рис отварной	180	4,5	13,5	46,8	ТТК №69
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>980</b>	<b>39,5</b>	<b>34,2</b>	<b>596,4</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с картофелем	180	18,2	18,6	54,1	ТТК №421
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	338
Напиток лимонный	200	0,1	0,0	16,7	ТТК №54
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>19,1</b>	<b>19,4</b>	<b>611,6</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Фрикадельки мясные в соусе	100/30	17,9	21,0	19,3	ТТК №60
Макаронные изделия отварные (рожки)	200	4,2	9,3	34,9	ТТК №129
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	200	0,2	0,0	15,0	ТТК №302
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	160,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>27,4</b>	<b>30,7</b>	<b>103,2</b>	<b>761,0</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,0	4,4	7,0	92,5
Сахар порция	5	0,0	0,0	4,9	19,4
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,0</b>	<b>170,2</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>113,1</b>	<b>108,1</b>	<b>446,0</b>	<b>3 100,4</b>





Директор ООО «Венера» Александр Александрович  
 Александр Александрович  
 Александр Александрович

**МЕНЮ**

на 14 февраля 2024г.

Принем пищи, наименование блюда	3 день, наименование блюда 12-18 ЛЕТ	Масса порции	Получаемые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (Зд, 5-ти разовое)</b>						
Каша пшеница молочно-вазля		250	10,6	9,6	47,5	405,0
Бутерброд с повидлом		40/10/50	4,7	7,3	51,1	277,3
Чай с молоком или сливками (молоко)		200	2,7	1,4	12,4	66,9
Фрукты свежие		200	0,8	0,8	19,0	91,2
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>760</b>	<b>18,8</b>	<b>19,1</b>	<b>130,0</b>	<b>840,4</b>
<b>Обед (Зд, 5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (помидор соленый)		100	1,1	0,0	2,3	13,6
Суп картофельный		250	3,9	4,0	11,6	98,4
Котлеты рубленные из птицы		100	14,5	16,2	16,0	298,4
Рагу овощное		180	3,7	3,4	28,9	149,8
Компот из свежих плодов		200	0,1	0,1	14,2	59,2
Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	114,8
Хлеб пшеничный		70	4,5	0,6	28,8	138,5
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>960</b>	<b>31,5</b>	<b>24,6</b>	<b>126,1</b>	<b>832,7</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Пирожок печеный с капустой		150	18,2	21,3	72,9	462,9
Компот из апельсинов		200	0,4	0,1	25,2	94,0
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>350</b>	<b>18,6</b>	<b>21,4</b>	<b>98,1</b>	<b>556,9</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Котлета рыбная Любительская		100	11,2	10,0	12,3	176,3
Каша рассыпчатая с овощами (рисовая)		200	10,1	10,2	47,5	299,6
Чай с сахаром каркаде		200	0,2	0,0	15,0	58,0
Хлеб пшеничный / Хлеб пшеничный		70/30	5,1/1,9	0,4/0,3	34/12,3	160,8/59,4
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>600</b>	<b>21,5</b>	<b>20,2</b>	<b>74,8</b>	<b>533,9</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Кисломолочный продукт (сырок)		180	4,8	4,4	18,8	137,9
Батон		30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>210</b>	<b>7,1</b>	<b>5,3</b>	<b>33,8</b>	<b>215,6</b>
<b>Всего за день:</b>			<b>104,4</b>	<b>91,3</b>	<b>509,1</b>	<b>3 199,7</b>

Зав. Производства:

Принем пищи, наименование блюда	3 день, наименование блюда 7-11 ЛЕТ	Масса порции	Получаемые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (Зд, 5-ти разовое)</b>						
Каша пшеница молочно-вазля		200	8,2	7,7	38,0	324,0
Бутерброд с повидлом		40/10/50	4,7	7,3	51,1	277,3
Чай с молоком или сливками (молоко)		200	2,7	1,4	12,4	66,9
Фрукты свежие		200	0,8	0,8	19,0	91,2
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>700</b>	<b>16,4</b>	<b>17,2</b>	<b>120,5</b>	<b>759,4</b>
<b>Обед (Зд, 5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (помидор соленый)		60	0,6	0,0	1,4	8,2
Суп картофельный		200	2,8	2,9	9,3	78,7
Котлеты рубленные из птицы		90	12,6	14,6	14,4	232,6
Рагу овощное		150	2,9	2,8	24,1	124,8
Компот из свежих плодов		200	0,1	0,1	14,2	59,2
Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	114,8
Хлеб пшеничный		70	4,5	0,6	28,8	138,5
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>820</b>	<b>27,2</b>	<b>21,3</b>	<b>116,5</b>	<b>756,8</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Пирожок печеный с капустой		100	13,8	14,2	48,6	308,6
Компот из апельсинов		200	0,4	0,1	25,2	94,0
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>300</b>	<b>14,2</b>	<b>14,3</b>	<b>73,8</b>	<b>402,6</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Котлета рыбная Любительская		90	8,4	9,8	11,2	167,1
Каша рассыпчатая с овощами (рисовая)		150	7,6	7,7	35,6	224,7
Чай с сахаром каркаде		200	0,2	0,0	15,0	58,0
Хлеб пшеничный		60	4,5	0,4	29,2	137,8
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>500</b>	<b>20,7</b>	<b>17,9</b>	<b>91,0</b>	<b>587,6</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Кисломолочный продукт (сырок)		180	4,8	4,4	18,8	137,9
Батон		30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>210</b>	<b>7,1</b>	<b>5,3</b>	<b>33,8</b>	<b>215,6</b>
<b>Всего за день:</b>			<b>77,0</b>	<b>79,0</b>	<b>439,6</b>	<b>2 675,2</b>

Директор ООО «Венера»



**МЕНЮ**

на 15 февраля 2024г.

Приним пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Планируемые ингредиенты		Закрытая часть, кол	№ рецептуры
		Белок, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша молочная жидкая манная	200	5,7	6,8	25,7	178,7
Яйцо вареное вкрутую	1шт	5,5	5,0	0,3	68,6
Какао с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	15,3	108,4
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	137,8
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>524</b>	<b>17,8</b>	<b>16,0</b>	<b>70,5</b>	<b>493,5</b>
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (отурец солёный)	60	0,5	0,1	1,0	7,6
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,0	8,0	70,4
Фрикадельки мясные в соусе	100/300	16,5	19,5	17,4	281,5
Каша гречневая вязкая	150	6,2	7,4	27,1	146,3
Сок фруктовый	200	0,6	0,0	32,0	131,9
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>	<b>32,3</b>	<b>30,7</b>	<b>130,4</b>	<b>851,4</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок с морковью печеный	100	15,1	8,1	45,6	319,5
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	84,0
Фрукты свежие	200	1,7	0,4	15,7	83,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>17,2</b>	<b>8,5</b>	<b>81,7</b>	<b>486,9</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Консервы овощные закусочные (икра кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2
Макароник с печенью	150	12,0	14,9	38,0	334,8
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	137,8
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>18,6</b>	<b>24,5</b>	<b>90,2</b>	<b>653,8</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Булгур с пovidлом	20/15	1,6	0,1	19,2	82,4
Молоко кипяченое	180	5,1	4,4	8,4	94,3
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>6,7</b>	<b>4,5</b>	<b>27,6</b>	<b>176,7</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>92,6</b>	<b>84,2</b>	<b>400,4</b>	<b>2 662,3</b>

Зав. Производствам:



Приним пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Планируемые ингредиенты		Закрытая часть, кол	№ рецептуры
		Белок, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша молочная жидкая манная	250	7,1	9,3	30,8	223,4
Яйцо вареное вкрутую	1шт	5,5	5,0	0,3	68,6
Какао с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	15,3	108,4
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	34,0	160,8
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>584</b>	<b>19,8</b>	<b>18,5</b>	<b>80,4</b>	<b>561,2</b>
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (отурец солёный)	100	0,8	0,1	1,7	12,7
Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,0	4,3	10,0	88,0
Фрикадельки мясные в соусе	100/300	17,9	21,0	19,3	296,5
Каша гречневая вязкая	180	7,4	8,9	32,5	175,5
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	19,6	83,4
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8
Хлеб пеклеваный	70	4,5	0,6	28,8	138,5
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>960</b>	<b>37,3</b>	<b>35,4</b>	<b>136,2</b>	<b>909,4</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок с морковью печеный	150	22,7	12,2	68,4	479,3
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	84,0
Фрукты свежие	200	1,7	0,4	15,7	83,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>24,8</b>	<b>12,6</b>	<b>104,5</b>	<b>646,7</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Консервы овощные закусочные (икра кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2
Макароник с печенью	200	19,9	22,5	48,4	453,7
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0
Хлеб пшеничный / Хлеб пеклеваный	70/30	5,1/1,9	0,4/0,3	34/12,3	160,8/99,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>29,0</b>	<b>32,4</b>	<b>117,7</b>	<b>885,1</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Булгур с пovidлом	20/15	1,6	0,1	19,2	82,4
Молоко кипяченое	180	5,1	4,4	8,4	94,3
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>6,7</b>	<b>4,5</b>	<b>27,6</b>	<b>176,7</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>117,6</b>	<b>103,4</b>	<b>466,4</b>	<b>3 149,1</b>

Директор ООО «Винера Вандера»  
 Е.Е. Куликова

**МЕНЮ**

на 16 февраля 2024г.

Приним пищи, наименование блюда 12-18 лет	Пшеница высшая		Закрытая емкость, тип	№ рецеп-туры		
	Блок. г	Углеводы, г				
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>						
Консервы овощные закусочные (мера кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2	101
Омлет натуральный	150	15,3	18,9	19,0	249,4	ТТК №72
Кофейный напиток на молоке	200	2,7	2,7	18,5	116,2	ТТК №304
Бутерброд с маслом	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>24,4</b>	<b>38,5</b>	<b>74,8</b>	<b>712,7</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (морковь отварная)	60	1,2	0,1	4,0	24,0	ТТК №128
Суп из овощей	200	1,9	2,6	12,8	99,0	ТТК №205
Тфтели (1-й вариант) с соусом	90/30	10,6	16,8	17,3	208,9	ТТК №65
Каша пшеничная вязкая	150	5,3	6,3	24,4	168,3	ТТК №134
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>25,6</b>	<b>26,6</b>	<b>120,8</b>	<b>782,7</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Булочка Домашняя	100	11,8	14,0	46,2	279,2	ТТК №146
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	19,6	89,2	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>12,8</b>	<b>14,2</b>	<b>65,8</b>	<b>368,4</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (помидор соленый)	60	0,6	0,0	1,4	8,2	ТТК №27
Птица, тушенная в соусе с овощами	200	13,7	16,6	20,4	285,9	ТТК №66
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,0	15,2	60,0	ТТК №301
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>19,58</b>	<b>17,11</b>	<b>68,84</b>	<b>505,37</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,0	4,4	7,0	92,5	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,0</b>	<b>170,2</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>89,7</b>	<b>101,7</b>	<b>352,2</b>	<b>2 539,4</b>		

Зав. Производствам



Директор ООО «Винера Вандера»



# МЕНЮ

на 17 февраля 2024г.

Принем пищи, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Зерно-бобовая ценность, ккал	№ рецептур
		Белок, г	Жир, г		
<b>Завтрак</b>					
Каша пшеница молочная вязкая	200	8,2	7,7	38,0	ТТК №108
Бутерброд с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Чай с молоком и с сахаром	200	2,7	1,4	12,4	ТТК №303
Батон	50	3,9	1,5	25,1	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>19,5</b>	<b>15,7</b>	<b>92,6</b>	<b>670,3</b>
<b>Обед</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	60	0,9	0,1	5,1	ТТК №3
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,9	4,5	12,6	ТТК №46
Котлеты рубленные из птицы	90	12,6	14,6	14,4	ТТК №62
Картофель отварной с маслом	150	3,8	6,3	24,6	ТТК №135
Компот из свежих плодов	200	0,1	0,1	14,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>27,5</b>	<b>26,5</b>	<b>124,0</b>	<b>815,5</b>
<b>Полдник</b>					
Пирожок с яблоками	100	7,1	11,0	45,3	ТТК №140
Компот из апельсинов	200	0,4	0,1	25,2	ТТК №257
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,5</b>	<b>11,1</b>	<b>70,5</b>	<b>308,9</b>
<b>Ужин</b>					
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным (слизким)	200/50	13,8	16,3	51,9	ТТК №100
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	ТТК №241
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>17,7</b>	<b>16,6</b>	<b>91,2</b>	<b>545,7</b>
<b>Ужин 2</b>					
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	<b>172,0</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>79,5</b>	<b>75,2</b>	<b>400,6</b>	<b>2 562,4</b>

  

Принем пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Зерно-бобовая ценность, ккал	№ рецептур
		Белок, г	Жир, г		
<b>Завтрак</b>					
Каша молочная пшеничная вязкая с маслом	250	10,6	9,6	47,5	402,0
Бутерброд с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	149,9
Чай с молоком и с сахаром	200	2,7	1,4	12,4	66,9
Батон	50	4,6	1,8	30,1	155,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>540</b>	<b>22,6</b>	<b>17,9</b>	<b>107,1</b>	<b>777,2</b>
<b>Обед</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	100	1,5	0,1	8,5	40,7
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,4	5,3	15,7	121,0
Котлеты рубленные из птицы	100	14,5	16,2	16,0	258,4
Картофель отварной с маслом	180	4,9	8,6	29,5	179,0
Компот из свежих плодов	200	0,1	0,1	14,2	59,2
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	138,5
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>960</b>	<b>31,3</b>	<b>31,2</b>	<b>137,0</b>	<b>911,6</b>
<b>Полдник</b>					
Пирожок с яблоками	150	10,7	16,5	68,0	397,4
Компот из апельсинов	200	0,4	0,1	25,2	94,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>11,1</b>	<b>16,6</b>	<b>93,2</b>	<b>491,4</b>
<b>Ужин</b>					
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным (слизким)	250/50	16,4	19,6	62,9	447,5
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	58,0
Хлеб пшеничный	100	7,4	0,6	48,7	229,7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>24,0</b>	<b>20,2</b>	<b>126,6</b>	<b>735,2</b>
<b>Ужин 2</b>					
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	94,3
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	<b>172,0</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>96,2</b>	<b>91,2</b>	<b>486,3</b>	<b>3 087,4</b>

Зав. Производствам:







# МЕНЮ

на 18 февраля 2024г.

Примы пищи, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Паштетные ингредиенты		Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры
		Белок, г	Жир, г		
<b>Завтрак</b>					
Каша овсяная молочная вязкая	200	9,6	9,0	267,4	ТТК №101
Булгур с помидором	40/10/50	4,7	7,3	277,3	ТТК №127
Какао с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	108,4	ТТК №305
Итого за прием пищи:	500	16,4	20,1	653,1	
<b>Обед</b>					
Овощи по сезону (огурец соленый)	60	0,5	0,1	1,0	ТТК №4
Суп картофельный	200	2,8	2,9	9,3	ТТК №87
Котлеты, биточки, шницели	90	9,7	15,0	18,7	ТТК №61
Каша гречневая вязкая	150	6,2	7,4	27,1	ТТК №132
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
Итого за прием пищи:	820	27,8	26,3	129,6	816,4
<b>Полдник</b>					
Пирожок с морозило печеный	100	15,1	8,1	45,6	ТТК №145
Напиток лимонный	200	0,1	0,0	16,7	ТТК №54
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	338
Итого за прием пищи:	500	16,0	8,9	81,3	480,2
<b>Ужин</b>					
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	1,1	0,1	8,5	ТТК №5
Плов из птицы	150	14,7	23,6	28,0	ТТК №67
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	ТТК №302
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Итого за прием пищи:	600	19,7	24,0	75,8	547,3
<b>Ужин 2</b>					
Булгур с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Молоко впитанное	180	5,1	4,4	8,4	697
Итого за прием пищи:	288	9,8	9,5	25,5	244,2
Всего за день:		89,6	88,8	416,4	2 736,2

Зав. Производствам:



Директор ООО «Ветера»

Директор УКОУ «Воскресенский лицей-интернат «Надежда»  
 Е.В. Кузнецова

**МЕНЮ**

на 19 февраля 2024г.

Применение блюд	В день 7-11 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белок, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>						
Яйцо вареное всмятку		1шт	5,5	5,0	68,6	337
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом		250	11,1	16,9	41,0	ТТК №103
Кисель из повидла		200	0,1	0,0	110,3	647
Хлеб пшеничный		70	5,1	0,4	34,0	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>584</b>	<b>21,8</b>	<b>22,3</b>	<b>103,5</b>	<b>615,2</b>
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (томидор соленый)		100	1,1	0,0	2,3	ТТК №27
Суп картофельный с бобовыми (горох)		250	5,5	5,7	19,1	ТТК №43
Тефтели из мяса птицы		100	10,6	18,1	25,9	ТТК №38
Макаронные изделия отварные (рожки)		200	4,2	9,3	34,9	ТТК №129
Компот из яблок		200	0,4	0,1	21,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный		70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>970</b>	<b>30,0</b>	<b>34,1</b>	<b>156,8</b>	<b>1 037,8</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Пирожок печеный с картофелем		150	18,2	18,6	54,1	ТТК №421
Сок фруктовый		200	0,6	0,0	32,0	707
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>350</b>	<b>18,8</b>	<b>18,6</b>	<b>86,1</b>	<b>582,8</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Пудинг из творога с яблоками с соусом молочным		250/80	32,5	28,1	37,4	ТТК №157
Компот из вишни		200	0,2	0,1	17,4	ТТК №336
Хлеб пшеничный		100	7,4	0,6	48,7	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>610</b>	<b>40,1</b>	<b>28,8</b>	<b>103,5</b>	<b>855,2</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Кисломолочный продукт (кефир)		180	4,4	7,9	98,7	Сборная рецептура для ТТК
Батон		5	0,9	15,0	77,7	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>215</b>	<b>5,3</b>	<b>22,9</b>	<b>176,4</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>1173</b>	<b>108,1</b>	<b>472,9</b>	<b>3 267,4</b>	

Зав. Производствам:

Применение блюд	В день 12-18 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белок, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>						
Яйцо вареное всмятку		1шт	5,5	5,0	68,6	337
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом		200	8,7	13,7	28,4	ТТК №103
Кисель из повидла		200	0,1	0,0	110,4	647
Хлеб пшеничный		60	4,5	0,4	29,2	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>524</b>	<b>18,8</b>	<b>19,1</b>	<b>86,1</b>	<b>537,4</b>
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (томидор соленый)		60	0,6	0,0	1,4	ТТК №27
Суп картофельный с бобовыми (горох)		200	4,4	4,7	16,0	ТТК №43
Тефтели из мяса птицы		90	10,3	16,3	19,5	ТТК №38
Макаронные изделия отварные (рожки)		150	3,6	7,4	26,2	ТТК №129
Компот из яблок		200	0,4	0,1	21,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный		70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>820</b>	<b>27,5</b>	<b>29,4</b>	<b>137,7</b>	<b>911,0</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Пирожок печеный с картофелем		100	12,1	12,4	36,1	300,6
Сок фруктовый		200	0,6	0,0	32,0	131,9
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>300</b>	<b>12,7</b>	<b>12,4</b>	<b>68,1</b>	<b>432,5</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Пудинг из творога с яблоками с соусом молочным		200/80	27,2	23,5	31,3	466,4
Компот из вишни		200	0,2	0,1	17,4	69,4
Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	114,8
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>610</b>	<b>31,1</b>	<b>23,9</b>	<b>73,0</b>	<b>650,6</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Кисломолочный продукт (кефир)		180	4,9	4,4	7,9	98,7
Батон		30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>216</b>	<b>7,2</b>	<b>5,3</b>	<b>22,9</b>	<b>176,4</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>973</b>	<b>90,1</b>	<b>387,8</b>	<b>2 707,9</b>	



Директор ООО «Венера»

# МЕНЮ

на 20 февраля 2024г.

Приним пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белок, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Суп молочный с макаронными изделиями	300	9,8	8,8	29,6	ТТК №85
Бутерброд с повидлом	40/10/50	4,7	7,3	51,1	ТТК №127
Чай с молоком и сахаром	200	2,7	1,4	12,4	ТТК №303
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>17,2</b>	<b>17,5</b>	<b>93,1</b>	<b>569,4</b>
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	100	1,5	0,1	8,5	ТТК №3
Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,0	4,3	10,0	ТТК №47
Котлеты рубленые из птицы	100	14,5	16,2	16,0	ТТК №62
Каша рисовая с овощами	180	9,1	9,2	42,8	ТТК №180
Компот из свежих плодов	200	0,1	0,1	14,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пеклеваемый	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>35,4</b>	<b>30,8</b>	<b>144,6</b>	<b>969,2</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с капустой	150	18,2	21,3	72,9	ТТК №138
Компот из апельсинов	200	0,4	0,1	25,2	ТТК №257
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	338
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>19,36</b>	<b>22,18</b>	<b>117,08</b>	<b>648,1</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	1,1	0,1	8,5	ТТК №5
Котлета рыбная Любительская	100	11,2	10,0	12,3	ТТК №63
Картофель отварной с маслом	180	4,6	8,6	29,5	ТТК №135
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	ТТК №241
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	34,0	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>22,1</b>	<b>19,1</b>	<b>99,3</b>	<b>614,8</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (сметана)	180	4,8	4,4	18,8	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,1</b>	<b>5,3</b>	<b>33,8</b>	<b>215,6</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>101,2</b>	<b>94,9</b>	<b>487,9</b>	<b>3 017,1</b>

Зав. Производством:

Приним пищи, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белок, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Суп молочный с макаронными изделиями	250	8,2	7,3	24,7	ТТК №85
Бутерброд с повидлом	30/5/20	4,7	7,3	51,1	ТТК №127
Чай с молоком и сахаром	200	2,7	1,4	12,4	ТТК №303
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>505</b>	<b>15,6</b>	<b>16,0</b>	<b>88,2</b>	<b>531,9</b>
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	60	0,9	0,1	5,1	ТТК №3
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,0	8,0	ТТК №47
Котлеты рубленые из птицы	90	12,6	14,6	23,2,6	ТТК №62
Каша рисовая с овощами	150	7,6	7,7	35,6	ТТК №180
Компот из свежих плодов	200	0,1	0,1	14,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пеклеваемый	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>31,0</b>	<b>26,4</b>	<b>130,4</b>	<b>864,6</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с капустой	100	13,8	14,2	48,6	ТТК №138
Компот из апельсинов	200	0,4	0,1	25,2	ТТК №257
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>14,96</b>	<b>15,08</b>	<b>92,78</b>	<b>493,8</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	1,1	0,1	8,5	ТТК №5
Котлета рыбная Любительская	90	8,4	9,8	11,2	ТТК №63
Картофель отварной с маслом	150	3,8	6,3	24,6	ТТК №135
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	ТТК №241
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>17,9</b>	<b>16,6</b>	<b>88,5</b>	<b>552,8</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (сметана)	180	4,8	4,4	18,8	137,9
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,1</b>	<b>5,3</b>	<b>33,8</b>	<b>215,6</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>86,6</b>	<b>79,4</b>	<b>433,7</b>	<b>2 658,7</b>

Директор ООО «Валерия»





Директор СКОУ «Волгоградский региональный интернат «Надежда»  
Е.В. Кулишова

**МЕНЮ**  
на 21 февраля 2024г.

10 день Приним пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пищевая ценность		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша молочная манная жидкая	250	7,1	9,3	30,8	ТТК №83
Бутерброд с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Каша с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	15,3	ТТК №305
Батон	50	3,9	1,5	25,1	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>16,4</b>	<b>17,2</b>	<b>88,2</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (огурец соленый)	100	0,8	0,1	1,7	ТТК №4
Суп из овощей	250	2,3	2,9	16,0	ТТК №205
Плов из птицы	200	19,6	31,5	37,2	ТТК №67
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>31,3</b>	<b>35,4</b>	<b>128,4</b>	
<b>Подарок (5-ти разовое)</b>					
Пирожок с яблоками	150	10,7	16,5	68,0	ТТК №140
Сок фруктовый	200	0,6	0,2	22,9	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>11,3</b>	<b>16,7</b>	<b>90,9</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Запеканка из творога с морковью с соусом молочным	250/50	28,7	27,2	59,6	ТТК №152
Молоко кипяченое	200	5,6	4,9	9,3	697
Хлеб пшеничный	100	7,4	0,6	48,7	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>41,7</b>	<b>32,7</b>	<b>117,6</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>169,4</b>	<b>109,8</b>	<b>447,6</b>	<b>3 167,9</b>	

Зав. Производством:

10 день Приним пищи, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Пищевая ценность		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша молочная манная жидкая	200	5,7	6,8	25,7	ТТК №83
Бутерброд с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Каша с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	15,3	ТТК №305
Батон	50	3,9	1,5	25,1	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>16,4</b>	<b>17,2</b>	<b>88,2</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (огурец соленый)	60	0,5	0,1	1,0	ТТК №4
Суп из овощей	200	1,9	2,6	12,8	ТТК №205
Плов из птицы	150	14,7	23,6	28,0	ТТК №67
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>25,7</b>	<b>27,2</b>	<b>115,3</b>	
<b>Подарок (5-ти разовое)</b>					
Пирожок с яблоками	100	7,1	11,0	45,3	ТТК №140
Сок фруктовый	200	0,6	0,2	22,9	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,7</b>	<b>11,2</b>	<b>68,2</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Запеканка из творога с морковью с соусом молочным	200/50	23,9	22,6	49,6	ТТК №152
Молоко кипяченое	200	5,6	4,9	9,3	697
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>33,2</b>	<b>27,8</b>	<b>83,2</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>99,3</b>	<b>88,7</b>	<b>372,3</b>	<b>2 627,0</b>	



Директор СКОУ «Волга»



**МЕНЮ**

на 22 февраля 2024г.

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Зарядки-калорийность, ккал	№ рецептур
		Белок, г	Жиры, г		
<b>11 день, наименование блока 13-18 лет</b>					
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша молочная пшеница вязкая	200	11,2	7,7	324,0	ТТК №108
Булочка с повидлом	40/10/50	4,7	7,3	277,3	ТТК №127
Яйцо вареное всмятку	1шт	5,5	5,0	68,6	337
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	58,0	ТТК №302
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>614</b>	<b>21,6</b>	<b>21,9</b>	<b>806,9</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (морковь отварная)	100	2,0	0,1	34,0	ТТК №128
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,4	5,3	121,0	ТТК №46
Рыба, тушеная в томате с овощами	100/30	19,4	14,0	128,1	ТТК №78
Рис отварной	180	4,5	13,5	46,8	ТТК №69
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	89,2	707
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>990</b>	<b>37,5</b>	<b>34,0</b>	<b>952,9</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с картошкой	150	18,2	18,6	54,1	ТТК №421
Компот из смеси плодов и ягод	200	0,2	0,1	32,3	ТТК №422
Фрукты свежие	200	1,7	0,4	83,4	341
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>20,05</b>	<b>19,1</b>	<b>66,75</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (огурец соленый)	100	0,8	0,1	12,7	ТТК №4
Жаркое по-деревенски	200	14,4	29,8	366,9	ТТК №18
Кисель из повидла	200	0,1	0,0	28,2	647
Хлеб пшеничный / Хлеб пшеничный	70/30	5,1/1,9	0,4/0,3	141/3,3	140,8/9,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>22,3</b>	<b>30,6</b>	<b>99,1</b>	<b>710,1</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,0	4,4	7,0	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,0</b>	<b>170,2</b>
<b>Всего за день:</b>	<b>106,2</b>	<b>110,9</b>	<b>482,4</b>	<b>3 306,8</b>	

Зав. Производством:

Принем пищи, наименование блока	Масса порции	Пищевые вещества		Зарядки-калорийность, ккал	№ рецептур
		Белок, г	Жиры, г		
<b>11 день, наименование блока 7-11 лет</b>					
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша молочная пшеница вязкая	200	11,2	7,7	324,0	ТТК №108
Булочка с повидлом	40/10/50	4,7	7,3	277,3	ТТК №127
Яйцо вареное всмятку	1шт	5,5	5,0	68,6	337
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	58,0	ТТК №302
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>564</b>	<b>18,6</b>	<b>20,0</b>	<b>727,9</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (морковь отварная)	60	1,2	0,1	24,0	ТТК №128
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,9	4,5	96,8	ТТК №46
Рыба, тушеная в томате с овощами	90/30	17,0	11,1	119,5	ТТК №78
Рис отварной	150	3,8	12,4	283,3	ТТК №69
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	19,6	707
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>34,0</b>	<b>29,2</b>	<b>866,1</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с картошкой	100	12,1	12,4	36,1	300,6
Компот из смеси плодов и ягод	200	0,2	0,1	32,3	130,5
Фрукты свежие	200	1,7	0,4	83,4	83,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>13,95</b>	<b>12,9</b>	<b>514,45</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (огурец соленый)	100	0,8	0,1	12,7	ТТК №4
Жаркое по-деревенски	150	11,0	19,5	17,7	286,6
Кисель из повидла	200	0,1	0,0	28,2	110,3
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>15,6</b>	<b>19,9</b>	<b>71,9</b>	<b>524,4</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,0	4,4	7,0	92,5
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,0</b>	<b>170,2</b>
<b>Всего за день:</b>	<b>89,5</b>	<b>87,3</b>	<b>414,0</b>	<b>2 803,0</b>	

Директор ООО «Венера»





Директор ООО «Ветерина» Александр Сергеевич Куликов

# МЕНЮ

на 23 февраля 2024г.

12 день Приним пища, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Пшеничные вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жир, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша овсяная молочная вязкая	200	9,6	9,0	267,4	ТТК №101
Булгурод с сыром	300/1010	4,7	5,1	149,9	ТТК №380
Кисель из апельсина	200	0,4	0,1	138,0	644
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	91,2	338
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>680</b>	<b>15,5</b>	<b>107,1</b>	<b>646,5</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	60	0,9	0,1	24,4	ТТК №3
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,0	70,4	ТТК №47
Французский мясной соус	90/30	16,5	17,4	281,5	ТТК №60
Картофель отварной с маслом	150	3,8	6,3	149,2	ТТК №135
Компот из свежих плодов	200	0,1	0,1	59,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>31,1</b>	<b>29,9</b>	<b>838,0</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок с морковью печеный	100	15,1	8,1	45,6	ТТК №145
Компот из вишни	200	0,2	0,1	69,4	ТТК №336
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>15,3</b>	<b>8,2</b>	<b>388,9</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Паштетик с творогом с соусом молочным (сладкий)	200/60	16,9	15,8	46,5	ТТК №154
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	58,0	ТТК №241
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>20,8</b>	<b>16,1</b>	<b>537,0</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>172,0</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>90,0</b>	<b>74,5</b>	<b>400,7</b>	<b>2 682,4</b>



Директор ООО «Ветерина» Александр Сергеевич Куликов

12 день Приним пища, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пшеничные вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жир, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Каша овсяная молочная вязкая	250	12,0	13,3	47,2	ТТК №101
Булгурод с сыром	300/1010	4,7	5,1	171,1	ТТК №380
Кисель из апельсина	200	0,4	0,1	138,0	644
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	91,2	338
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>17,9</b>	<b>19,3</b>	<b>116,5</b>	<b>713,3</b>
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	100	1,5	0,1	40,7	ТТК №3
Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,0	4,3	88,0	ТТК №47
Французский мясной соус	100/30	17,9	21,0	296,5	ТТК №60
Картофель отварной с маслом	180	4,6	8,6	205,2	ТТК №135
Компот из свежих плодов	200	0,1	0,1	59,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>980</b>	<b>34,3</b>	<b>35,0</b>	<b>134,6</b>	<b>916,7</b>
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок с морковью печеный	150	22,7	12,2	68,4	ТТК №145
Компот из вишни	200	0,2	0,1	17,4	ТТК №336
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>22,9</b>	<b>12,3</b>	<b>85,8</b>	<b>548,7</b>
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Паштетик с творогом с соусом молочным (сладкий)	250/60	20,3	19,0	55,8	ТТК №154
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	58,0	ТТК №241
Хлеб пшеничный	100	7,4	0,6	48,7	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>27,9</b>	<b>19,6</b>	<b>119,5</b>	<b>784,7</b>
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	<b>172,0</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>110,3</b>	<b>91,5</b>	<b>478,8</b>	<b>3 075,4</b>

Зав. Производством:

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ДПОУ «Областная школа-интернат «Надежда»  
 Е.В. Кулишова

**МЕНЮ**

на 24 февраля 2024г.

Принем пищи, наименование блюда 12-13 лет	Паштеты вилочными		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур		
	Болт, г	Жир, г				
<b>Завтрак</b>						
Консервы овощные закусочные (квара кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2	101
Омлет натуральный	200	20,4	25,2	26,8	332,5	ТТК №72
Бутерброд с маслом	40/10	3,1	7,5	19,6	138,0	1
Кофейный напиток на молоке	200	2,7	2,7	18,5	136,2	ТТК №304
Итого за прием пищи:	560	28,1	44,6	72,9	749,9	
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец соленый)	100	0,8	0,1	1,7	12,7	ТТК №4
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,5	5,7	19,1	163,0	ТТК №43
Котлеты, биточки, шницели	100	15,9	22,3	21,0	303,3	ТТК №61
Макаронные изделия отварные (ромахи)	180	3,8	8,4	36,6	221,1	ТТК №129
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пеклевалый	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК № 7
Итого за прием пищи:	960	34,6	37,5	153,0	1 041,9	
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный с капустой	150	18,2	21,3	72,9	462,9	ТТК №138
Компот из черной смородины	200	0,2	0,1	17,4	69,4	ТТК №336
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	338
Итого за прием пищи:	400	19,2	22,18	109,32	623,54	
<b>Ужин</b>						
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	1,1	0,1	8,5	40,7	ТТК №5
Запеканка из пшена с рисом	200	21,6	26,2	32,4	451,8	ТТК №68
Чай с сахаром и лимонном	200	0,3	0,0	15,2	60,0	ТТК №301
Хлеб пшеничный / Хлеб пеклевалый	70/30	5,1/1,9	0,4/0,3	34/12,3	160,8/59,4	ТТК № 6/7
Итого за прием пищи:	600	30,0	27,0	102,4	772,7	
<b>Ужин 2</b>						
Бутерброд с повидлом	20/15	1,6	0,1	19,2	82,4	ТТК №127
Молоко вепченое	180	5,1	4,4	8,4	94,3	697
Итого за прием пищи:	215	6,7	4,5	27,6	176,7	
Всего за день:	118,5	135,8	465,2	3 364,7		

Зав. Производством:

Принем пищи, наименование блюда 7-11 лет	Паштеты вилочными		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур		
	Болт, г	Жир, г				
<b>Завтрак</b>						
Консервы овощные закусочные (квара кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2	101
Омлет натуральный	150	15,3	18,9	19,0	249,4	ТТК №72
Бутерброд с маслом	40/10	3,1	7,5	19,6	138,0	1
Кофейный напиток на молоке	200	2,7	2,7	18,5	136,2	ТТК №304
Итого за прием пищи:	500	23,0	38,3	65,1	666,8	
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец соленый)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК №4
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,4	4,7	16,0	130,4	ТТК №43
Котлеты, биточки, шницели	90	9,7	15,0	18,7	240,5	ТТК №61
Макаронные изделия отварные (ромахи)	150	3,6	7,4	26,2	184,3	ТТК №129
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пеклевалый	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК № 7
Итого за прием пищи:	820	26,8	28,2	136,5	904,6	
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный с капустой	100	13,8	14,2	48,6	308,6	ТТК №138
Компот из черной смородины	200	0,2	0,1	17,4	69,4	ТТК №336
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	338
Итого за прием пищи:	500	14,8	15,08	85,02	469,24	
<b>Ужин</b>						
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	1,1	0,1	8,5	40,7	ТТК №5
Запеканка из пшена с рисом	150	16,1	19,4	24,2	335,7	ТТК №68
Чай с сахаром и лимонном	200	0,3	0,0	15,2	60,0	ТТК №301
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Итого за прием пищи:	500	21,2	19,8	72,2	551,2	
<b>Ужин 2</b>						
Бутерброд с повидлом	20/15	1,6	0,1	19,2	82,4	ТТК №127
Молоко вепченое	180	5,1	4,4	8,4	94,3	697
Итого за прием пищи:	215	6,7	4,5	27,6	176,7	
Всего за день:	92,4	105,8	386,4	2 768,5		

Директор ООО «Венера»



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ПКОО «Волгодонская специальная школа-интернат» Надежда  
 Р.Е. Кулишова



**МЕНЮ**  
 на 25 февраля 2024г.

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жиры, г		
<b>14 день, наименование блюда 12-18 лет</b>					
<b>Завтрак</b>					
Каша вязкая молочная из риса и пшеницы с маслом	250	11,1	16,9	41,0	ТТК №103
Булгур с сыром	30г/10г	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Чай с молоком и с сахаром	200	2,7	1,4	12,4	ТТК №303
Батон	60	4,6	1,8	30,1	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>23,1</b>	<b>25,2</b>	<b>100,6</b>	<b>647,7</b>
<b>Обед</b>					
Овощи по сезону (помидор соевый)	100	1,1	0,0	2,3	ТТК №27
Суп из овощей	250	2,3	2,9	16,0	ТТК №205
Тефтели (1-й вариант) с соусом	100/30	11,0	18,2	19,2	ТТК №65
Каша гречневая вязкая	180	7,4	8,9	32,5	ТТК №132
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	19,6	707
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пеклезаый	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>980</b>	<b>31,6</b>	<b>33,1</b>	<b>142,7</b>	<b>874,2</b>
<b>Полдник</b>					
Булочка домашняя	150	17,7	21,0	69,3	ТТК №146
Компот из апельсинов	200	0,4	0,1	25,2	ТТК №257
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>18,06</b>	<b>21,08</b>	<b>94,48</b>	<b>512,8</b>
<b>Ужин</b>					
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным (сладким)	250/50	16,4	19,6	62,9	ТТК №100
Кисель из повидла	200	0,1	0,0	28,2	647
Хлеб пшеничный	100	7,4	0,6	48,7	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>23,9</b>	<b>30,2</b>	<b>139,8</b>	<b>787,5</b>
<b>Ужин 2</b>					
Кисломолочный продукт (сырок)	180	4,8	4,4	18,8	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,1</b>	<b>5,3</b>	<b>33,8</b>	<b>215,6</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>103,7</b>	<b>102,9</b>	<b>511,4</b>	<b>3 037,7</b>

Зав. Производством:

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жиры, г		
<b>14 день, наименование блюда 7-11 лет</b>					
<b>Завтрак</b>					
Каша вязкая молочная из риса и пшеницы с маслом	200	8,7	13,7	28,4	ТТК №103
Булгур с сыром	30г/10г	4,7	5,1	17,1	ТТК №380
Чай с молоком и с сахаром	200	2,7	1,4	12,4	ТТК №303
Батон	50	3,9	1,5	25,1	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>20,0</b>	<b>21,7</b>	<b>83,0</b>	<b>566,9</b>
<b>Обед</b>					
Овощи по сезону (помидор соевый)	60	0,6	0,0	1,4	ТТК №27
Суп из овощей	200	1,9	2,6	12,8	ТТК №205
Тефтели (1-й вариант) с соусом	90/30	10,6	16,8	17,3	ТТК №65
Каша гречневая вязкая	150	6,2	7,4	27,1	ТТК №132
Сок фруктовый	200	0,6	0,0	32,0	707
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пеклезаый	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>660</b>	<b>26,1</b>	<b>27,7</b>	<b>143,7</b>	<b>847,6</b>
<b>Полдник</b>					
Булочка Домашняя	100	11,8	14,0	46,2	ТТК №146
Компот из апельсинов	200	0,4	0,1	25,2	ТТК №257
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>12,2</b>	<b>14,1</b>	<b>71,4</b>	<b>373,2</b>
<b>Ужин</b>					
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным (сладким)	200/50	13,8	16,3	51,9	ТТК №100
Кисель из повидла	200	0,1	0,0	28,2	647
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>17,6</b>	<b>16,6</b>	<b>104,4</b>	<b>598,0</b>
<b>Ужин 2</b>					
Кисломолочный продукт (сырок)	180	4,8	4,4	18,8	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,1</b>	<b>5,3</b>	<b>33,8</b>	<b>215,6</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>85,0</b>	<b>85,4</b>	<b>436,3</b>	<b>2 601,2</b>



Директор ООО «Волга»



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ООО «Венера» школа-интернат «Надежда»  
 Е.Е. Кузнецова



**МЕНЮ**

на 26 февраля 2024г.

1 день Применение блюд 7-11 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жиры, г		
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Яйцо вареное вкрутую	1шт	5,5	5,0	68,6	337
Каша молочная манная жидкая с маслом	200	5,7	6,8	178,7	ТТК №83
Каша с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	108,4	ТТК №105
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	137,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>524</b>	<b>17,8</b>	<b>16,0</b>	<b>493,5</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	60	0,9	0,1	24,4	ТТК №3
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,4	4,7	130,4	ТТК №43
Рыба, тушеная в томате с овощами	90/30	17,9	11,1	119,5	ТТК №78
Рис отварной	150	3,8	12,4	283,3	ТТК №69
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	84,0	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	98,9	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>	<b>34,3</b>	<b>29,0</b>	<b>855,3</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с картофелем	100	12,1	12,4	366,1	ТТК №421
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	91,2	338
Напиток лимонный	200	0,1	0,0	69,5	ТТК №54
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>13</b>	<b>13,2</b>	<b>461,3</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Фрикадельки мясные в соусе	90/30	16,5	19,5	281,5	ТТК №60
Макаронные изделия отварные (рожи)	150	3,6	7,4	184,3	ТТК №129
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	200	0,2	0,0	58,0	ТТК №302
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	68,9	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>22,5</b>	<b>27,1</b>	<b>592,7</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,0	4,4	92,5	698
Сахар порция	5	0,0	0,0	19,4	
Батон	30	2,3	0,9	77,7	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>170,2</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>94,9</b>	<b>90,6</b>	<b>366,3</b>	<b>2 873,0</b>

  

1 день Применение блюд 12-18 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
Калории, г	Белок, г	Жиры, г			
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>					
Яйцо вареное вкрутую	1шт	5,5	5,0	68,6	337
Каша молочная манная жидкая с маслом	250	7,1	9,3	221,4	ТТК №83
Каша с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	108,4	ТТК №105
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	160,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>584</b>	<b>19,8</b>	<b>18,5</b>	<b>561,2</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>					
Овощи по сезону (капуста квашеная)	100	1,5	0,1	40,7	ТТК №3
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,3	5,7	163,0	ТТК №43
Рыба, тушеная в томате с овощами	100/30	19,4	14,0	128,1	ТТК №78
Рис отварной	180	4,5	13,5	327,3	ТТК №69
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	84,0	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	70	4,5	0,6	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>	<b>39,5</b>	<b>34,2</b>	<b>996,4</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>					
Пирожок печеный с картофелем	180	18,2	18,6	541	ТТК №421
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	91,2	338
Напиток лимонный	200	0,1	0,0	69,5	ТТК №54
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>19,1</b>	<b>19,4</b>	<b>611,6</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>					
Фрикадельки мясные в соусе	100/30	17,0	21,0	296,5	ТТК №60
Макаронные изделия отварные (рожи)	200	4,2	9,3	245,7	ТТК №129
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	200	0,2	0,0	58,0	ТТК №302
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	160,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>27,4</b>	<b>30,7</b>	<b>761,0</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>					
Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,0	4,4	92,5	698
Сахар порция	5	0,0	0,0	19,4	
Батон	30	2,3	0,9	77,7	ТТК № 178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>170,2</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>113,1</b>	<b>108,1</b>	<b>446,8</b>	<b>3 100,4</b>

Зав. Производствам:



Директор ООО «Венера»

# МЕНЮ

на 27 февраля 2024г.

Премия пищи, наименование блюда	Масса порции	Половозрастная группа		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	
		Возраст, г	Углерод, г			
<b>2 день 7-11 лет</b>						
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>						
Каша вязкая молочная рисовая	200	5,0	7,3	21,9	198,0	ТТК №102
Бутерброд с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	149,9	ТТК №380
Кофейный напиток на молоке	200	2,7	2,7	18,5	136,2	ТТК №304
Батон	50	3,9	1,5	25,1	129,5	ТТК №178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>16,3</b>	<b>16,6</b>	<b>82,6</b>	<b>613,6</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>						
Консервы овощные закусочные (икра кабачковая)	60	1,2	5,5	4,8	73,9	101
Суп из овощей	200	1,9	2,6	12,8	99,0	ТТК №205
Котлеты, биточки, шницели	90	9,7	15,0	18,7	240,5	ТТК №61
Картофельное пюре с маслом	150	4,2	4,3	22,8	144,2	ТТК №136
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6
Хлеб пшеничный	80	5,1	0,7	32,9	158,3	ТТК №7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>	<b>26,2</b>	<b>28,5</b>	<b>137,8</b>	<b>919,2</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Пирожок с яблоками	100	7,1	11,0	45,3	264,9	ТТК №140
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	19,6	89,2	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>8,1</b>	<b>11,2</b>	<b>64,9</b>	<b>354,1</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Латшеник с творогом с соусом молочным (сладым)	200/50	16,9	15,8	46,5	364,2	ТТК №154
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	ТТК №301
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>20,9</b>	<b>16,1</b>	<b>86,0</b>	<b>539,0</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	94,3	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7	ТТК №178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	<b>172,0</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>78,8</b>	<b>77,7</b>	<b>393,7</b>	<b>2 897,9</b>	
<b>2 день 12-18 лет</b>						
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>						
Каша вязкая молочная рисовая	250	6,3	9,1	27,4	247,5	ТТК №102
Бутерброд с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	149,9	ТТК №380
Кофейный напиток на молоке	200	2,7	2,7	18,5	136,2	ТТК №304
Батон	50	4,6	1,8	30,1	155,4	ТТК №178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>18,3</b>	<b>18,7</b>	<b>93,1</b>	<b>689,0</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>						
Консервы овощные закусочные (икра кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2	101
Суп из овощей	250	2,3	2,9	16,0	123,8	ТТК №205
Котлеты, биточки, шницели	100	15,9	22,3	21,0	303,3	ТТК №61
Картофельное пюре с маслом	180	5,0	5,2	27,4	173,0	ТТК №136
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК №7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>33,7</b>	<b>40,6</b>	<b>147,0</b>	<b>1 065,1</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Пирожок с яблоками	150	10,7	16,5	68,0	397,4	ТТК №140
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	19,6	89,2	707
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>11,7</b>	<b>16,7</b>	<b>87,6</b>	<b>486,6</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Латшеник с творогом с соусом молочным (сладым)	270/50	22,0	19,6	62,5	490,9	ТТК №154
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	ТТК №301
Хлеб пшеничный	80	5,9	0,5	38,9	183,8	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>28,2</b>	<b>20,1</b>	<b>116,6</b>	<b>734,7</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Кисломолочный продукт (ряженка)	180	5,0	4,4	7,4	94,3	698
Батон	30	2,3	0,9	15,0	77,7	ТТК №178
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,3</b>	<b>22,4</b>	<b>172,0</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>99,2</b>	<b>101,4</b>	<b>468,7</b>	<b>3 147,4</b>	

Зав. Производствам:



Директор ООО «Венера»

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ГКОУ «Волгоградская областная государственная школа-интернат «Надежда»  
 Е.Е. Кулишова



# МЕНЮ

на 28 февраля 2024г.

Принем пищи, наименование блюда	Плотность вещества		Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
	Валек, г	Жиры, г		
<b>3 день, наименование блюда 12-18 ЛЕТ</b>				
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>				
Каша пшеница молочная вязкая	250	10,6	47,5	405,0
40/10/50	4,7	7,3	51,1	277,3
Булгурод с пловидлом	200	2,7	1,4	12,4
Чай с молоком или сливками (молоко)	200	0,8	0,8	19,0
Фрукты свежие	760	18,8	19,1	130,0
Итого за прием пищи:	100	1,1	0,0	2,3
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>				
Овощи по сезону (помидор соленый)	250	3,9	4,0	11,6
Суп картофельный	100	14,5	16,2	16,0
Котлеты рубленные из птицы	180	3,7	3,4	28,9
Рагу овощное	200	0,1	0,1	14,2
Компот из свежих плодов	50	3,7	0,3	24,3
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8
Хлеб пеклеваный	960	31,5	24,6	136,1
Итого за прием пищи:	150	18,2	21,3	72,9
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>				
Пирожок печеный с капустой	200	0,4	0,1	25,2
Комлот из апельсина	350	18,6	21,4	96,1
Итого за прием пищи:	100	11,2	10,0	12,3
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>				
Котлета рыбная Любительская	200	10,1	10,2	47,5
Каша рассычатая с овощами (рисовая)	200	0,2	0,0	15,0
Чай с сахаром каркаде	70/30	5,1/1,9	0,4/0,3	34/23,3
Хлеб пшеничный / Хлеб пеклеваный	600	21,5	26,2	74,8
Итого за прием пищи:	180	4,8	4,4	18,8
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>				
Кисломолочный продукт (сметанка)	30	2,3	0,9	15,0
Батон	210	7,1	5,3	33,8
Итого за прием пищи:	210	10,4	9,1	50,1
Всего за день:	1044	91,3	104,4	319,7

Зав. Производствам:

Принем пищи, наименование блюда	Плотность вещества		Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
	Валек, г	Жиры, г		
<b>3 день, наименование блюда 7-11 ЛЕТ</b>				
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>				
Каша пшеница молочная вязкая	200	8,2	38,0	324,0
40/10/50	4,7	7,3	51,1	277,3
Булгурод с пловидлом	200	2,7	1,4	12,4
Чай с молоком или сливками (молоко)	200	0,8	0,8	19,0
Фрукты свежие	700	16,4	17,2	120,5
Итого за прием пищи:	90	0,6	0,0	1,4
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>				
Овощи по сезону (помидор соленый)	200	2,8	2,9	9,3
Суп картофельный	90	12,6	14,6	14,4
Котлеты рубленные из птицы	150	2,9	2,8	24,1
Рагу овощное	200	0,1	0,1	14,2
Компот из свежих плодов	50	3,7	0,3	24,3
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8
Хлеб пеклеваный	820	27,2	21,3	116,5
Итого за прием пищи:	100	13,8	14,2	48,6
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>				
Пирожок печеный с капустой	200	0,4	0,1	25,2
Комлот из апельсина	300	14,2	14,3	73,8
Итого за прием пищи:	90	8,4	9,8	11,2
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>				
Котлета рыбная Любительская	150	7,6	7,7	35,6
Каша рассычатая с овощами (рисовая)	200	0,2	0,0	15,0
Чай с сахаром каркаде	60	4,5	0,4	29,2
Хлеб пшеничный	500	20,7	17,9	91,0
Итого за прием пищи:	180	4,8	4,4	18,8
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>				
Кисломолочный продукт (сметанка)	30	2,3	0,9	15,0
Батон	210	7,1	5,3	33,8
Итого за прием пищи:	210	77,0	78,0	439,6
Всего за день:	1044	91,3	104,4	319,7



Директор ООО «Венера»:

# МЕНЮ

на 29 февраля 2024г.

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	
		Белок, г	Жиры, г			
<b>4 день, наименование блюда 7-11 лет</b>						
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>						
Каша молочная жидкая манная	200	5,7	6,8	25,7	178,7	ТТК №83
Яйцо вареное вкрутую	1шт	5,5	5,0	0,3	68,6	337
Кавказ с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	15,3	108,4	ТТК №105
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>524</b>	<b>17,8</b>	<b>16,0</b>	<b>70,5</b>	<b>493,5</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (огурец соленый)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК №4
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,0	8,0	70,4	ТТК №17
Фрикадельки мясные в соусе	90/30	16,5	19,5	17,4	281,5	ТТК №60
Каша гречневая вязкая	180	6,2	7,4	27,1	146,3	ТТК №132
Сок фруктовый	200	0,6	0,0	32,0	131,9	707
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>	<b>32,3</b>	<b>36,7</b>	<b>130,4</b>	<b>851,4</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Пирожок с морковью печеный	100	15,1	8,1	45,6	319,5	ТТК №145
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	84,0	ТТК №53
Фрукты свежие	200	1,7	0,4	15,7	83,4	341
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>17,2</b>	<b>8,5</b>	<b>81,7</b>	<b>486,9</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Консервы овощные закусочные (мера кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2	101
Макароник с печенью	150	12,0	14,9	38,0	334,8	ТТК №64
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	ТТК №302
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>18,6</b>	<b>24,5</b>	<b>90,2</b>	<b>653,8</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Бульбород с повидлом	20/15	1,6	0,1	19,2	82,4	ТТК №127
Молоко впитанное	180	5,1	4,4	8,4	94,3	697
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>6,7</b>	<b>4,5</b>	<b>27,6</b>	<b>176,7</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>92,6</b>	<b>84,2</b>	<b>400,4</b>	<b>2 662,3</b>	
<b>4 день, наименование блюда 12-18 лет</b>						
<b>Завтрак (2х, 5-ти разовое)</b>						
Каша молочная жидкая манная	250	7,1	9,3	30,8	223,4	ТТК №83
Яйцо вареное вкрутую	1шт	5,5	5,0	0,3	68,6	337
Кавказ с молоком с сахаром	200	2,1	3,8	15,3	108,4	ТТК №105
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	34,0	160,8	ТТК № 6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>594</b>	<b>19,8</b>	<b>18,5</b>	<b>80,4</b>	<b>561,2</b>	
<b>Обед (2х, 5-ти разовое)</b>						
Овощи по сезону (огурец соленый)	100	0,8	0,1	1,7	12,7	ТТК №4
Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,0	4,3	10,0	88,0	ТТК №47
Фрикадельки мясные в соусе	100/30	17,9	21,0	19,3	296,5	ТТК №60
Каша гречневая вязкая	180	7,4	8,9	32,5	175,5	ТТК №132
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	19,6	83,4	707
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>980</b>	<b>37,3</b>	<b>35,4</b>	<b>136,2</b>	<b>909,4</b>	
<b>Полдник (5-ти разовое)</b>						
Пирожок с морковью печеный	150	22,7	12,2	68,4	479,3	ТТК №145
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	84,0	ТТК №53
Фрукты свежие	200	1,7	0,4	15,7	83,4	341
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>24,8</b>	<b>12,6</b>	<b>104,5</b>	<b>646,7</b>	
<b>Ужин (5-ти разовое)</b>						
Консервы овощные закусочные (мера кабачковая)	100	1,9	9,2	8,0	123,2	101
Макароник с печенью	200	19,9	22,5	48,4	453,7	ТТК №64
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	ТТК №302
Хлеб пшеничный / Хлеб пшеничный	70/30	5,1/1,9	0,4/0,3	34/12,3	160,8/99,4	ТТК № 6/7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>29,0</b>	<b>32,4</b>	<b>117,7</b>	<b>885,1</b>	
<b>Ужин 2 (5-ти разовое)</b>						
Бульбород с повидлом	20/15	1,6	0,1	19,2	82,4	ТТК №127
Молоко впитанное	180	5,1	4,4	8,4	94,3	697
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>6,7</b>	<b>4,5</b>	<b>27,6</b>	<b>176,7</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>117,6</b>	<b>103,4</b>	<b>466,4</b>	<b>3 149,1</b>	

Зав. Производствам:



Директор ООО «Венера»