



ООО Виво Маркет

[Handwritten signature]



Утверждаю
Директор
МОУ *[Handwritten signature]*

СШ № 72

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

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	2,5			
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	3,7		102	2011
Котлеты рубленые из птицы №294	80/5	13,0	17,4	12,2	256,5	0,5		294	2011
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	0,0		203	2011
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0		349	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0			
Хлеб пеклеваный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0			
Итого за прием пищи:		29,3	28,4	119,6	846,4	6,7			

Зав. производством _____



ООО Виво Маркет

Утверждаю
 Директор
 МОУ



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

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	2,5		
Борщ с капустой и картофелем №82	200	1,6	4,0	10,4	84,5	7,1	82	2011
Рагу из птицы №289	150	12,7	14,6	13,9	237,8	7,6	289	2011
Компот из свежих плодов (яблок) №342	200	0,2	0,2	27,5	112,7	1,6	342	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0		
Хлеб пеклеваный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0		
Итого за прием пищи:		20,7	19,7	91,3	623,3	18,8		

Зав. производством _____



ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ

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

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0		2,5		
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3		6,8	135	2004
Чахохбили №491	80	9,6	10,6	5,3	155,5		4,6	491	2004
Рис отварной №304	150	3,8	5,4	38,9	219,3		0,0	304	2011
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4		0,0	349	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		0,0		
Хлеб пеклеваный	30	1,9	0,3	12,3	59,4		0,0		
Итого за прием пищи:		21,1	19,9	112,0	708,8		13,9		

Зав. производством _____



ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ

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

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	2,5			
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	10,0		88	2011
Плов из птицы №492	150	15,3	19,0	27,4	340,8	2,0		492	2004
Кисель из концентрата №648	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0		648	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0			
Хлеб пеклеваный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0			
Итого за прием пищи:		23,1	23,9	105,0	727,8	14,5			

Зав. производством _____

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ



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

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	2,5			
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	3,7		102	2011
Говядина с овощами №278К	150	15,8	26,2	20,2	380,5	8,7		278К	2016
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,7	0,3	20,2	98,1	80,0		388	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0			
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,0			
Итого за прием пищи:		27,9	31,9	99,3	804,5	94,9			

Зав. производством _____



ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ *Сид*

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

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	2,5			
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	5,3		103	2011
Тефтели с рисом №307К	80	9,8	7,6	11,2	153,3	0,0		307	2016
Пюре картофельное №128	150	3,1	7,4	21,6	164,8	10,2		128	2011
Компот из свежих плодов (яблок) №342	200	0,2	0,2	27,5	112,7	1,6		342	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0			
Хлеб пеклеваный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0			
Итого за прием пищи:		21,6	18,3	115,9	713,1	19,6			

Зав. производством _____



ООО Виво Маркет

Утверждаю
Директор
МОУ

С.И. № 12
№ 79
А.В.

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

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0		2,5		
Борщ с капустой и картофелем №82	200	1,6	4,0	10,4	84,5		7,1	82	2011
Птица, тушенная в соусе с овощами №488	150	12,7	16,9	10,8	246,9		4,7	488	2004
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4		0,0	349	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		0,0		
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		0,0		
Итого за прием пищи:		21,1	21,9	84,3	616,9		14,3		

Зав. производством

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ СШ № 72



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

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	2,5		
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	3,7	102	2011
Котлеты рубленые из птицы №294	80/5	13,0	17,4	12,2	256,5	0,5	294	2011
Каша пшеничная рассыпчатая №302	150	6,2	4,2	38,6	217,2	0,0	302	2011
Кисель из концентрата №648	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0	648	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0		
Хлеб пеклеваный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0		
Итого за прием пищи:		30,1	26,9	136,2	906,3	6,7		

Зав. производством _____



ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ

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

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	2,5			
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	10,0		88	2011
Рагу из птицы №289	150	12,7	14,6	13,9	237,8	7,6		289	2011
Компот из свежих плодов (яблок) №342	200	0,2	0,2	27,5	112,7	1,6		342	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0			
Хлеб пеклеваный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0			
Итого за прием пищи:		20,6	19,7	88,3	611,0	21,7			

Зав. производством _____



ООО Виво Маркет

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



Утверждаю

Директор

МОУ

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	2,5			
Борщ с капустой и картофелем №82	200	1,6	4,0	10,4	84,5	7,1	82	2011	
Плов из птицы №492	150	15,3	19,0	27,4	340,8	2,0	492	2004	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,7	0,3	20,2	98,1	80,0	388	2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0			
Хлеб пеклеваный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0			
Итого за прием пищи:		23,8	24,2	97,5	711,7	91,6			

Зав. производством _____



ООО Виво Маркет



Утверждаю
 Директор
 МОУ *СШ № 72*

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

12 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	2,5		
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	5,3	103	2011
Зразы рыбные рубленые №237	80/5	9,5	14,5	11,6	215,5	0,7	237	2011
Рис припущенный с томатом №513	150	4,0	4,0	39,4	210,8	1,6	513	2004
Компот из изюма №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	348	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0		
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,0		
Итого за прием пищи:		23,1	21,8	138,2	841,0	10,1		

Зав. производством _____