

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ



12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

1 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)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	4,2		
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	4,6	102	2011
Котлеты рубленные из птицы №294	100/5	16,2	20,7	15,1	312,1	0,6	294	2011
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	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 пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,0		
Итого за прием пищи:		36,3	34,2	142,2	1 017,1	9,4		

Зав. производством

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ



12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

2 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)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	4,2		
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,1	9,3	90,5	12,4	88	2011
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	0,2	388	2004
Пюре картофельное №128	180	3,8	9,0	25,8	197,9	12,4	128	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 пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0		
Итого за прием пищи:		26,6	24,4	126,3	827,5	29,2		

Зав. производством _____

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ



12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

3 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)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	4,2		
Борщ с капустой и картофелем №82	250	2,1	5,0	13,0	105,8	8,8	82	2011
Рагу из птицы №289	200	16,7	19,4	18,6	316,3	10,0	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 пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0		
Итого за прием пищи:		26,1	25,7	103,7	747,7	24,6		

Зав. производством

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ



12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины	№ рецеп-туры	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)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	4,2		
Суп из овощей №135	250	1,8	3,7	11,0	85,3	8,5	135	2004
Чахохбили №491	150	18,2	19,8	9,7	291,1	8,6	491	2004
Рис отварной №304	180	4,5	6,5	46,7	263,1	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 пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0		
Итого за прием пищи:		31,6	31,1	131,4	929,8	21,3		

Зав. производством _____

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ



12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

5 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)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	4,2		
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,1	9,3	90,5	12,4	88	2011
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	2,5	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 пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,0		
Итого за прием пищи:		30,1	31,6	125,3	904,6	29,0		

Зав. производством _____

ООО Виво Маркет



Handwritten signature

Утверждаю
Директор
МОУ



12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 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)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	4,2		
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	4,6	102	2011
Говядина с овощами №278К	200	21,0	35,0	27,2	507,4	11,5	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 пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,0		
Итого за прием пищи:		35,2	41,9	115,2	985,5	100,3		

Зав. производством _____

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ



12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

7 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)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	4,2		
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,8	2,9	19,9	117,6	6,6	103	2011
Тефтели с рисом №307К	100	12,5	9,6	14,1	191,6	0,0	307	2016
Пюре картофельное №128	180	3,8	9,0	25,8	197,9	12,4	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 пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,0		
Итого за прием пищи:		27,0	22,9	136,1	852,5	24,8		

Зав. производством _____



Handwritten signature

Утверждаю
Директор
МОУ



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

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Фрикадельки мясные с соусом №280/330	100/30	15,5	21,0	16,4	316,9	0,3	280/330	2011
Каша гречневая рассыпчатая №341К	180	7,4	5,7	33,4	213,9	0,0	341	2016
Чай с лимоном №377	200	0,2	0,0	15,1	61,9	1,1	377	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,0		
Итого за прием пищи:		26,8	27,0	89,2	707,5	1,4		

Зав. производством _____



Handwritten signature

Утверждаю
Директор
МОУ



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

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Тефтели с рисом №307К	100	12,5	9,6	14,1	191,6	0,0	307	2016
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	0,0	203	2011
Соус томатный 30г №363К	30	0,2	0,7	1,5	13,2	0,4	363	2016
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0		
Итого за прием пищи:		22,4	17,4	89,8	603,6	0,4		

Зав. производством _____

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ



12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

10 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)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	4,2		
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,1	9,3	90,5	12,4	88	2011
Рагу из птицы №289	200	16,7	19,4	18,6	316,3	10,0	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 пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0		
Итого за прием пищи:		25,9	25,8	100,0	732,4	28,2		

Зав. производством _____

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ



12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

11 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)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	4,2		
Борщ с капустой и картофелем №82	250	2,1	5,0	13,0	105,8	8,8	82	2011
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	2,5	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 пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0		
Итого за прием пищи:		30,3	31,7	114,3	871,7	95,5		

Зав. производством _____



[Handwritten signature]

Утверждаю
Директор
МОУ



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

12 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Птица, тушеная в соусе с овощами №488	200	16,8	22,6	14,4	329,6	6,3	488	2004
Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,1	692	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,0		
Итого за прием пищи:		22,8	24,2	64,6	567,9	6,4		

Зав. производством _____