

ООО Виво Маркет



Утверждаю
Директор
МОУ

С.А. Сидорова

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

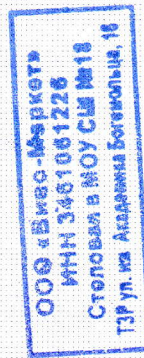
13.04.2021

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецеп-тур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Фрикадельки мясные с соусом №280/330	80/30	12,5	17,0	13,5	256,5	0,2	280/330	2011	
Каша гречневая рассыпчатая №341К	150	6,1	4,8	27,8	178,2	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:		22,5	22,1	80,7	611,4	1,3			

Зав. производством

Рябенкова Л.С.





Утверждаю

Директор

МОУ *СШ № 18*

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

13.04.2011

8 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			
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 *Пеняшова Л.С.*





ООО Виво Маркет

Утверждаю
 Директор
 МОУ *СШ №18*

С.А. Лаврова

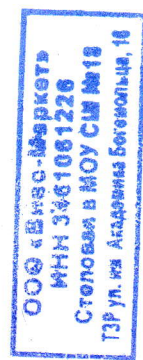
12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

13.04.2011

8 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
Птица, тушеная 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 *С.А. Лаврова*



ООО Виво Маркет



[Handwritten signature]

Утверждаю

Директор

МОУ *СШ № 18*

О.А. Маурова

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

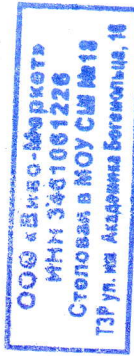
13.04.2011

8 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)	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
Птица, тушенная в соусе с овощами №488	200	16,7	22,4	14,4	328,4	6,3		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:		26,5	28,6	95,6	744,3	19,3			

Зав. производством *Ремкобс Г.С.*

• ЗАКРЫТО •



• ЗАКРЫТО •