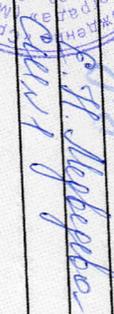


ООО «Виво Маркет»
 ИНН 3461061226, КПП 346101001
КОПИЯ ВЕРНА
 ООО Виво Маркет
 Директор  Иванов И.И.



Утверждаю
 Директор
 МОУ 

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

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Котлеты, биточки, пшеница рубленые №268	80	12,9	17,6	11,7	255,9	0,0	268	2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	0,0	203	2011	
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:		21,5	23,5	79,3	613,5	0,0			

Зав. производством 



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

Утверждаю
Директор
МОУ *С. П. Меркулова*
С/И № 1 *2011.09.12*

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			
Котлеты, биточки, шницели рубленные №268	100	16,0	22,1	14,6	320,6	0,0	268	2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	0,0	203	2011	
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:		25,7	29,2	88,8	719,4	0,0			

Зав. производством *✓*



4 день

Примеры 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
Чахохоби №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 _____



Утверждаю
 Директор
 МОУ Сидорова С.В.

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

4 день

Принем 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	
Суп из овощей №135	250	1,8	3,7	11,0	85,3			8,5	135
Чахохбили №491	150	18,2	19,8	9,7	291,1			8,6	491
Рис отварной №304	180	4,5	6,5	46,7	263,1			0,0	304
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4			0,0	349
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:		31,6	31,1	131,4	929,8			21,3	

Зав. производством _____



Утверждаю
 Директор
 МОУ
 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		
Подник									
Коржик молочный №456	75*	4,9	8,1	49,2	292,0		0,0	456	2011
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5		1,1	685	2004
Итого за прием пищи:		5,1	8,1	64,2	352,5		1,1		
Всего:		26,2	28,0	176,2	1 061,3		15,0		

Зав. производством _____



Дети дневное меню для обеспечения сбалансированным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

Утверждаю
 Директор
 МОУ № 7
 Е. П. Девятова

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
Обед									
Овоши по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста кашленая, огурец соленый, помидор соленый, свегла 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 пеклеваный	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		
Полдник									
Коржик молочный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0		0,0	456	2011
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5		1,1	685	2004
Итого за прием пищи:		5,1	8,1	64,2	352,5		1,1		
Всего:		36,7	39,2	195,6	1 282,3		22,4		

Зав. производством _____