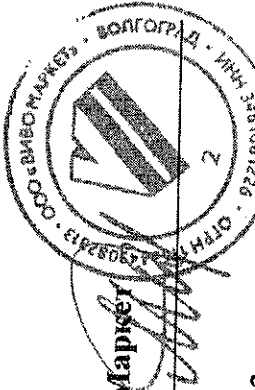


ООО Виво Маркет



Утверждаю

Директор

МОУ

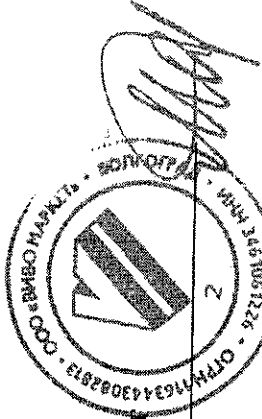
12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

12 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ 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 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 Красенникова Н.И.

ООО Виво Маркет



Утверждаю  
 Директор *М.И. Дударова*  
 МОУ *Школа № 1*

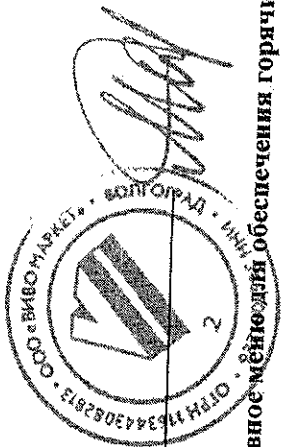
12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

11 день

Применение блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Обед</b>								
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 пшеницы №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		
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>23,8</b>	<b>24,2</b>	<b>97,5</b>	<b>711,7</b>	<b>91,6</b>		

Зав. производством *Красеева Н.И.*

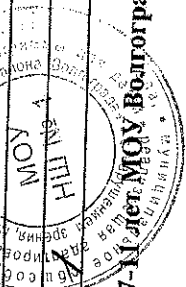
ООО Виво Маркет



Утверждаю

Директор

МОУ



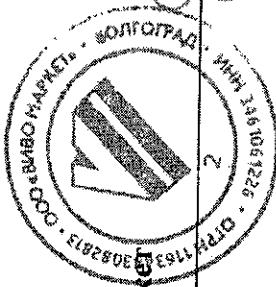
12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет. МОУ Волгограда

10 день

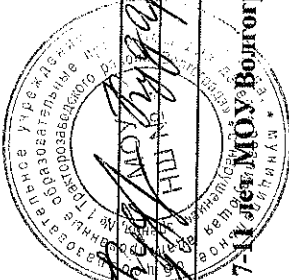
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	2,5		
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 Красченкова Н.С. *Крас*

ООО Виво Маркет



Утверждаю  
 Директор  
 МОУ *И.И. Шенников*



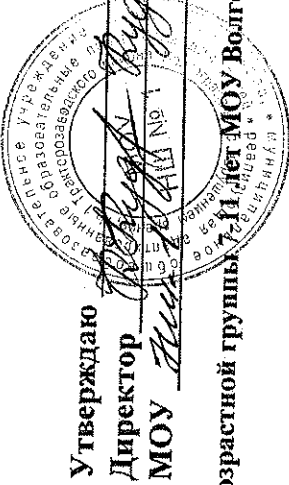
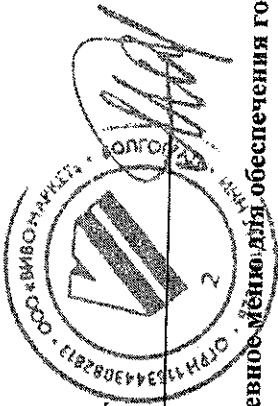
12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-М лет МОУ Волгограда

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г				
<b>Обед</b>							
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
Котлеты рубленые из птицы №294	80/5	13,0	17,4	12,2	256,5	0,5	294
Каша пшеничная рассыпчатая №302	150	6,2	4,2	38,6	217,2	0,0	302
Кисель из концентрата №648	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0	648
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>30,1</b>	<b>26,9</b>	<b>136,2</b>	<b>906,3</b>	<b>6,7</b>	

Зав. производством *Красенникова И.И.*

ООО Виво Маркет



Утверждаю  
 Директор  
 МОУ *Иванов И.И.*

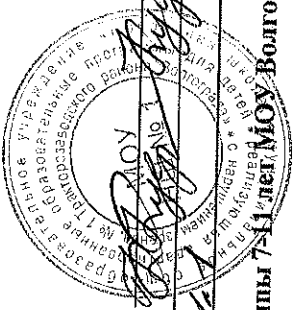
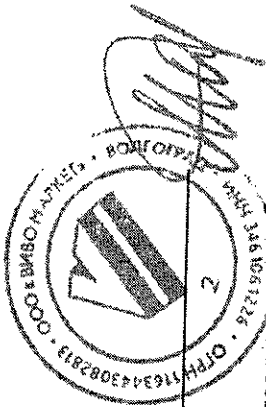
12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
<b>Обед</b>									
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			
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>21,1</b>	<b>21,9</b>	<b>84,3</b>	<b>616,9</b>	<b>14,3</b>			

Зав. производством Красиленкова И.И.

ООО Виво Маркет



Утверждаю  
 Директор  
 МОУ *Лилия*

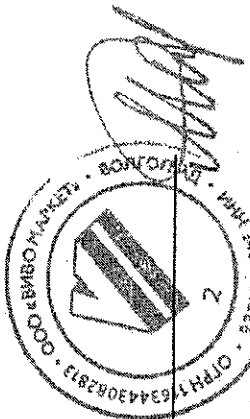
*Сугдарица Н.С.*

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

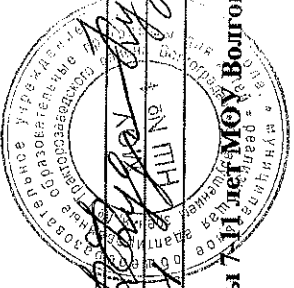
7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
<b>Обед</b>									
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		
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>21,6</b>	<b>18,3</b>	<b>115,9</b>	<b>713,1</b>		<b>19,6</b>		

Зав. производством *Красиенкова Н.С.*



ООО Виво Маркет

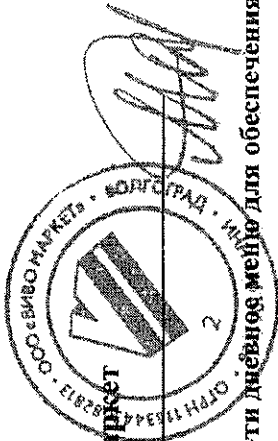


Утверждаю  
 Директор  
 МОУ Анна К. Дударова №11  
 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Обед</b>								
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 пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,0		
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>27,9</b>	<b>31,9</b>	<b>99,3</b>	<b>804,5</b>	<b>94,9</b>		

Зав. производством Красиенковс Н.И *КРА*



ООО Биво Маркет

Утверждаю  
Директор  
МОУ

*Зубарова А.А.*

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

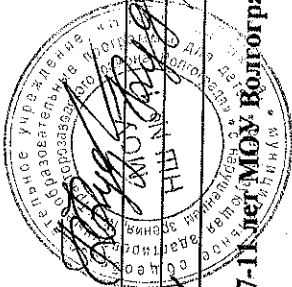
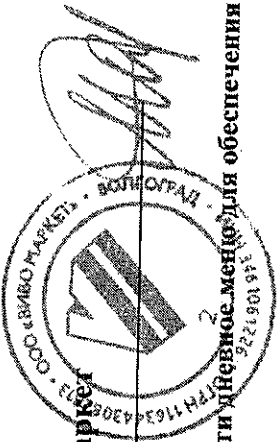
5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг			
<b>Обед</b>									
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 пшеницы №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			
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>23,1</b>	<b>23,9</b>	<b>105,0</b>	<b>727,8</b>	<b>14,5</b>			

Зав. производством Красиленко И.И. *Иван*



ООО Виво Маркет



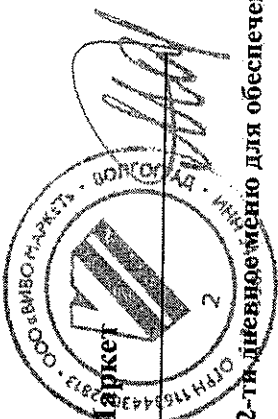
Утверждаю  
Директор  
МОУ *И.И. Х.*

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

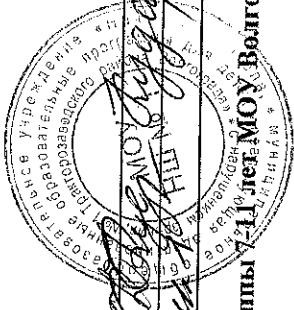
4 день

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 пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4		0,0		
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>21,1</b>	<b>19,9</b>	<b>112,0</b>	<b>708,8</b>		<b>13,9</b>		

Зав. производством Красиенкова И.И. *Крас*



ООО Виво Маркет



Утверждаю  
 Директор *Красенникова Н.С.*  
 МОУ *Школа № 1*

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		№ 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
Рагу из птицы №289	150	12,7	14,6	13,9	237,8		7,6	289	2011
Компот из свежих плодов (яблоко) №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 *Красенникова Н.С.*



ООО ВИВО  
Market



Утверждаю  
Директор  
МОУ

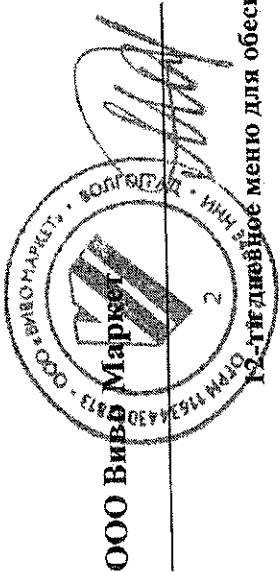
*Ирина Владимировна Дугарова*

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

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	№ рецептуры	
<b>Обед</b>								
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
Котлета рыбная (минтай) №388	80	10,9	7,3	12,8	159,9	0,1		388
Пюре картофельное №128	150	3,1	7,4	21,6	164,8	10,2		128
Кисель из концентрата №648	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0		648
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		
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>21,8</b>	<b>19,6</b>	<b>112,0</b>	<b>711,7</b>	<b>22,8</b>		

Зав. производством Крашенинова Н.И *Кр*



Утверждаю  
 Директор  
 МОУ

*Владимир Владимирович*  
 Директор  
 МОУ



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

1 день

Применение 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 картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	3,7	102	2011
Коплеты 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 неклеваный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,0		
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>29,3</b>	<b>28,4</b>	<b>119,6</b>	<b>846,4</b>	<b>6,7</b>		

Зав. производством Красишкова Н.И. Крас