ООО Виво Маркет

Утверждаю
Директор
МОУ СШ № 91

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) 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 пеклеванный	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 СШ № 91

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

2 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		
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	10,0	88	2011
Котлета рыбная (минтай) №388	80	10,9	7,3	12,8	159,9	0,1	388	2004
Пюре картофельное №128	150	3,1	7,4	21,6	164,8	10,2	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:		**21,8**	**19,6**	**112,0**	**711,7**	**22,8**		

Зав. производством

ООО Виво Маркет

Утверждаю _____
Директор Т.В. Борисова
МОУ СШ № 91

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

3 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		
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 пеклеванный	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 СШ № 91

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

4 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 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		
Итого за прием пищи:		**21,1**	**19,9**	**112,0**	**708,8**	**13,9**		

Зав. производством

ООО Виво Маркет

Утверждаю
Директор
МОУ СШ № 91

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 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)	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 пеклеванный	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 Г.В.
МОУ СШ № 91

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

6 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
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		
Итого за прием пищи:		**27,9**	**31,9**	**99,3**	**804,5**	**94,9**		

Зав. производством

ООО Виво Маркет

Утверждаю _____
Директор Т.В. Горшкова
МОУ СШ № 91

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) 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 пеклеванный	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 Т.В.
МОУ СШ № 91

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

8 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		
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 пеклеванный	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 Т.В. Поршнева
МОУ СШ № 91

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

9 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
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 пеклеванный	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 (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

10 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		
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 пеклеванный	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

Утверждаю
Директор
МОУ СШ № 91

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

11 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		
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 пеклеванный	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

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

12 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
Зразы рыбные рубленные №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 пеклеванный	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