

ООО Виво Маркет



Утверждаю

Директор

МОУ

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

10 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			
Котлета рыбная (минтай) №388	80	10,9	7,3	12,8	159,9	0,1	388	2004	
Рис отварной №304	150	3,8	5,4	38,9	219,3	0,0	304	2011	
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,1	421	2016	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0			
Итого за прием пищи:		19,0	13,9	83,0	532,4	0,2			

Зав. производством _____



[Handwritten signature]

Утверждаю
 Директор
 МОУ СШ № 72



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

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г					Углеводы, г
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	0,2	388	2004
Рис отварной №304	180	4,5	6,5	46,7	263,1	0,0	304	2011
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,1	421	2016
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0		
Итого за прием пищи:		22,5	16,9	93,9	616,0	0,3		

Зав. производством _____



ООО Виво Маркет

Утверждаю

Директор

МОУ

12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Котлета рыбная (минтай) №388	80	10,9	7,3	12,8	159,9	0,1	388	2004
Рис отварной №304	150	3,8	5,4	38,9	219,3	0,0	304	2011
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,1	421	2016
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0		
Итого за прием пищи:		19,0	13,9	83,0	532,4	0,2		
2-й завтрак								
Пирожок печеный с вишней №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	2,2	406	2011
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	1,1	685	2004
Итого за прием пищи:		6,1	4,5	61,2	313,4	3,3		
Всего:		25,1	18,4	144,2	845,8	3,5		

Зав. производством



ООО Виво Маркет

Утверждаю
 Директор
 МОУ

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

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	0,2	388	2004
Рис отварной №304	180	4,5	6,5	46,7	263,1	0,0	304	2011
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,1	421	2016
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,0		
Итого за прием пищи:		22,5	16,9	93,9	616,0	0,3		
2-й завтрак								
Пирожок печеный с вишней №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	2,2	406	2011
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	1,1	685	2004
Итого за прием пищи:		6,1	4,5	61,2	313,4	3,3		
Всего:		28,6	21,4	155,1	929,4	3,6		

Зав. производством



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

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины		Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	№ рецептур	
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 _____

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 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
Рагу из птицы №289	200	16,7	19,4	18,6	316,3	10,0		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:		25,9	25,8	100,0	732,4	28,2			

Зав. производством