

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 7 до 11 лет

Школа № 17

		20 июня										
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	В2	С	Са	Fe
	Завтрак											
сб.Москва Р№317	Рагу из овощей	27.44	200	174	6.36	7.98	21.16	0.12	0.11	12.79	186.56	1.32
сб.Москва 54-3-гн	Чай с лимоном и сахаром	3.21	200	37.9	0.3	0	8.7	0	0.01	1.1	6.9	0.7
сб.Москва 529	Слойка свердловская	6.22	60	236.5	6.73	8.69	38.04	0.09	0.11	0.07	25.5	0.5
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1.77	40	60.46	2.48	0.32	12.8	0.03	0.05	0	8	0.3
	Итого :	38.64		508.86	15.87	16.99	80.7	0.24	0.28	13.96	226.96	2.82
	Обед											
сб.Москва Р№20	Салат из свежих помидоров с перцем	15.59	60	45.6	0.6	3.66	2.58	0.04	0.06	8.16	90.1	0.5
сб.Москва Р№122	Суп картофельный с вермишелью	12.45	200	122.4	2.32	4.09	28.1	0.07	0.08	3.2	85.8	0.8
сб. единый Р№299	Горбуша тушеная в томате с овощ	46.7	100	207.2	12.51	10.01	9.28	0.09	0.11	1.34	93.35	1.3
сб.Москва Р№ 449	Рис припущенный	10.83	150	195	6.4	6.75	32.24	0.07	0.15	0	24.52	0.6
сб.2010 Р№ 399	Сок	14	200	86	0.72	0.2	10.2	0.01	0.01	8.02	47	0.7
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1.99	45	68.01	2.19	0.38	14.4	0.04	0.03	0	9	0.4
Пром производство	Хлеб ржаной	1.57	25	65.75	1.7	0.3	11.6	0.04	0.02	1.5	31.35	0.3
	Итого :	103.13		789.96	26.44	25.39	108.4	0.36	0.46	22.22	381.12	4.6
	Итого за день:	141.77		1298.82	42.31	42.38	189.1	0.6	0.74	36.18	608.08	7.42

Директор КШП _____

Экономист _____

Зав.производством _____

Нач.лагеря _____