

**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

		27 мая											
		Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Б	Ж	У	В1	В2	С	Ca	Fe
		<b>Завтрак</b>											
сб. Москва Р№395	Вареники из п/ф с творогом	49.44	205	343.3	9.2	15.32	35.25	0.12	0.12	1.7	194.18	0.22	
сб. рецептур№4гн	Чай с молоком и сахаром	4.71	200	118.6	7.08	3.64	14.58	0.05	0.16	1.53	52.2	0.48	
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1.55	35	52.9	2.17	0.3	11.2	0.03	0.02	0	7	0.32	
сб. рецептур № 847	Фрукт /Яблоко/	25.5	150	56.4	0.48	0.48	11.76	0.09	0	10.83	8.5	1.9	
	<b>Итого :</b>	<b>81.2</b>		<b>571.2</b>	<b>18.93</b>	<b>19.74</b>	<b>72.79</b>	<b>0.29</b>	<b>0.3</b>	<b>14.06</b>	<b>261.88</b>	<b>2.92</b>	
		<b>Обед</b>											
сб.Москва Р№38	Салат "Школьные годы"	12.51	60	69	0.71	3.07	5.11	0.02	0.06	6.25	79.25	0.4	
сб.Москва Р№103	Рассольник Ленинградский со сметан	15.5	200/5	131.2	2.26	6.04	12.8	0.09	0.06	4.6	69.95	1.6	
сб. Москва № 201	Биточки рубленые из птицы в соусе	38.15	130	216.3	12.62	12.14	12.62	0.11	0.18	1.87	117.13	1.03	
сб.МосквыР№447	Макароны отварные	7.73	150	210.5	3.65	4.96	43.88	0.1	0.05	0	30.95	0.09	
сб.Москва Р№ 395	Напиток апельсиновый	6.76	200	61.2	0.18	0.19	13.74	0.02	0.03	3.8	27.88	0.63	
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1.99	45	68.01	2.19	0.38	14.4	0.04	0.03	0	9	0.41	
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	
	<b>Итого :</b>	<b>84.21</b>		<b>821.96</b>	<b>23.31</b>	<b>27.08</b>	<b>114.15</b>	<b>0.42</b>	<b>0.43</b>	<b>18.02</b>	<b>365.51</b>	<b>4.46</b>	
	<b>Итого за день:</b>	<b>165.41</b>		<b>1393.2</b>	<b>42.24</b>	<b>46.82</b>	<b>186.94</b>	<b>0.71</b>	<b>0.73</b>	<b>32.08</b>	<b>627.39</b>	<b>7.38</b>	

Директор КШП \_\_\_\_\_ Экономист \_\_\_\_\_ Зав.производством \_\_\_\_\_ Нач.лагеря \_\_\_\_\_