

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

		28 мая											
		Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	В2	С	Ca	Fe
		Завтрак											
	сб.Москва Р№ 46	Салат из бел.капусты с зел.горош. и луком	9.21	60	76.5	2.2	6.19	2.88	0.05	0.16	12.45	27.25	1.18
	сб. Москва № 265	Макароны отварные с сыром	23.16	210/15	373.7	12.9	13.26	46.91	0.18	0.12	0.31	219.3	0.8
	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
	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
		Итого :	37.13		541	17.57	19.75	69.69	0.26	0.31	13.86	260.45	3
		Обед											
	сб.Москва Р№ 59	Салат из свежих огурцов с растит. маслом	12.61	60	53	0.44	3.05	1.44	0.03	0.02	3.56	113.89	0.01
	ед. сборник № 94	Борщ с картофелем со сметаной	11.72	200/5	90.3	3.08	4.7	8.92	0.08	0.09	7.38	86.2	0.9
	сб.МоскваР№207	Куры отварные	38.15	90	210.6	17.5	10.62	27.61	0.09	0.15	0.27	28.13	2.1
	сб.Москва Р№303	Картофель и овощи тушеные в соусе	21.99	150	171	0.99	5.9	30.67	0.1	0.12	6.1	74.16	0.1
	сб.МоскваР№382	Кисель плодово-ягодный	3.12	200	119	0	0	9.98	0	0	0	0.2	0
	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
	Промыш производс	Хлеб ржаной	1.57	25	65.75	1.7	0.3	11.6	0.04	0.02	1.5	31.35	0.3
		Итого :	91.15		777.66	25.9	24.95	104.62	0.38	0.43	18.81	342.93	3.81
		Итого за день:	128.28		1318.66	43.47	44.7	174.31	0.64	0.74	32.67	603.38	6.81

Директор КШП _____

Экономист _____

Зав.производством _____

Нач.лагеря _____