

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 № 15

		6 июня										
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Ca	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	8,1	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	21,16	381,12	4,6
	Итого за день:	141,77		1298,82	42,31	42,38	189,1	0,6	0,74	35,12	608,08	7,42

Директор КШП

Экономист

Зав.производством

Нач.лагеря

