

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

Рецептуры блюд	Наименование блюд	4 июня										
		Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Ca	Fe
	Завтрак											
сб.Москва Р№308	Котлета рыбная любительская	16,34	60	202,1	8,66	8,92	18,15	0,12	0,09	10,26	116,4	1,36
сб.Москва Р№443	Картофельное пюре	28,99	200	208	4,32	7,96	29,4	0,09	0,16	2,7	99,66	0,13
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	1,77	40	60,46	2,48	0,32	12,8	0,03	0,05	0	8	0,3
	Итого :	50,31		508,46	15,76	17,2	69,05	0,24	0,31	12,07	230,96	2,49
	Обед											
сб.рец НИИОП №59	Салат из свежих помидор и огурцов	13,19	60	43,8	0,58	3,64	2,19	0,02	0,12	6,08	105,98	0,1
сб.Москва Р№ 118	Суп картофельный с горохом	10,31	200	116,8	4,38	3,79	15,79	0,15	0,06	3,02	43,84	0,5
сб.Москва Р№178	Оладьи из печени в соусе	37,95	120	180,4	11,02	12,66	11,9	0,11	0,15	10,1	138,54	1,9
сб.Москва Р№445	Каша гречневая вязкая	6,55	150	175	6,7	5,61	43,07	0,06	0,11	0	28,49	0,43
сб.Москва Р№382	Кисель плодово-ягодный	3,12	200	119	0	0	9,98	0	0	0,04	0,2	0,03
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
Промыш производст	Хлеб ржаной	1,57	25	65,75	1,7	0,3	11,6	0,04	0,02	1,5	31,35	0,3
	Итого :	74,68		768,76	26,57	26,38	108,93	0,42	0,49	20,74	357,4	3,67
	Итого за день:	124,99		1277,2	42,33	43,58	177,98	0,66	0,8	32,81	588,36	6,16

Директор КШП

Экономист

Зав.производством

Нач.лагеря

