

МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 12 до 18 лет

Школа №

		19 июня										
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Б	Ж	У	В1	В2	С	Ca	Fe
	Завтрак											
сб.Москва Р№ 46	Салат из бел.капусты с зел.горош. и луком	15,35	100	127,5	3,67	9,32	5,36	0,08	0,23	15,75	45,42	1,97
сб. Москва № 447	Макароны отварные с маслом	14,22	200/5	373,7	12,9	13,26	48,91	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	1,99	45	68,01	2,48	0,38	11,4	0,04	0,03	0	9	0,4
	Итого :	34,77		607,11	19,35	22,96	74,37	0,3	0,39	17,16	280,62	3,87
	Обед											
сб.рец НИИОП №59	Салат из свежих помидор и огурцов	21,98	100	73	0,97	6,07	3,65	0,03	0,13	8,13	121,63	0,37
сб.Москва Р№ 118	Суп картофельный с горохом	12,88	250	146	5,47	4,74	16,74	0,16	0,07	3,78	54,8	0,52
сб.Москва Р№ 184	Плов из птицы (без кости)	69,31	250	445	18,3	17,4	51,5	0,15	0,24	4,33	152,9	2,8
сб.Москва Р№ 394	Компот из плодов свежих (яб,ап)	7,44	200	79,38	0,6	0,6	11,36	0,02	0,03	4,3	27,88	0,7
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	2,66	60	90,68	2,92	0,51	19,2	0,05	0,04	0	12	0,53
Пром производство	Хлеб ржаной	2,52	40	105,2	2,72	0,48	18,56	0,06	0,05	2,4	50,16	0,48
	Итого :	116,79		939,26	30,98	29,8	121,01	0,47	0,56	22,94	419,37	5,4
	Итого за день:	151,56		1546,4	50,33	52,76	195,38	0,77	0,95	40,1	699,99	9,27

Директор КШП

Экономист

Зав.производством

Нач.лагеря