

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

		30 мая										
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Ca	Fe
	Завтрак											
сб.Москва Р№ 80	Сыр порционно	13,65	20	72	4,6	5,8	0	0,05	0,09	0,7	120	0,22
сб.Москва Р№321	Каша вязкая геркулесовая с маслом	10,7	155	293,4	12,45	13,57	37,03	0,13	0,18	0,22	84,24	1,23
сб.Москва 2-гн	Чай с сахаром	1,34	200	26,8	0,2	0	6,5	0	0	0,04	4,5	0,73
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	84,8	1,62	0,36	24,58	0,08	0,07	13,4	57,43	0,77
	Итого :	52,74		477	18,87	19,73	68,11	0,26	0,34	14,36	266,17	2,95
	Обед											
сб.Москва Р№38	Салат "Школьные годы"	12,51	60	89	0,71	3,07	5,11	0,02	0,06	6,25	79,25	0,4
сб.Москва Р№122	Суп картофельный с вермишелью	12,45	200	122,4	2,32	4,09	28,1	0,03	0,09	4,2	65,8	0,8
сб. единый Р№299	Горбуша тушеная в томате с овощами	46,7	100	207,2	13,74	10,01	9,28	0,09	0,11	1,34	93,35	1,33
сб.Москва Р№443	Картофельное пюре	21,74	150	156	3,24	5,97	22,05	0,14	0,12	2	74,74	0,1
сб.Москва Р№ 395	Компот из смеси сухофруктов	4,3	200	104	0	0	9,98	0	0	5,3	20	1,3
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
	Итого :	101,26		812,36	23,9	23,82	100,52	0,36	0,43	20,59	373,49	4,64
	Итого за день:	154,00		1289,4	42,77	43,55	168,63	0,62	0,77	34,95	639,66	7,59

Директор КШП

Экономист

Зав.производством

Нач.лагеря