



МЕНЮ

для лагерей с дневным пребыванием детей в период школьных летних каникул в
возрасте от 6 до 10 лет

На 08 июля 2026 г.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Запеканка из творога 5% жирности с соусом из повидла	150/30	82-46	17,54	12,05	17,15	247,00	Могильный М.П. 2005-22:
Какао с молоком 2,5 % жирности	200	16-59	3,76	3,20	26,74	150,80	Могильный М.П. 2005-38:
Фрукты (яблоко)	150	24-00	0,60	0,00	14,70	66,00	Могильный М.П. 2005-33:
Итого	530	123-05	21,90	15,25	58,59	463,80	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи свежие в нарезке помидоры	60	7-93	0,48	0,00	2,04	9,60	Могильный М.П. 2005-71
Суп картофельный с бобовыми (горохом)	200	6-68	4,14	4,28	18,88	130,60	Могильный М.П. 2005-10:
Шницель рыбный(минтай) (натуральный) с маслом сливочным 72,5 % жирности	90/5	66-35	16,51	9,07	25,68	250,51	Могильный М.П. 2005-23:
Пюре картофельное	150	21-77	3,12	5,10	18,57	132,60	Могильный М.П. 2005-31:
Компот из смеси сухофруктов	200	6-32	0,08	0,00	21,82	87,60	Могильный М.П. 2005-34:
Хлеб формовой витаминно-йодированный из пшеничной муки	30	1-91	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.
Хлеб формовой витаминно-йодированный ржано-пшеничный	20	1-27	1,32	0,24	6,68	34,60	Пром.
Итого	755	112-23	24,90	13,89	89,60	583,91	

Технолог:

Калькулятор: