

Утверждаю:
ООО «РЛП»
«___» _____ 2026г.

Согласовано:

Директор ДДТ

2026г.



В. Н. Беликова

МЕНЮ

для лагерей с дневным пребыванием детей в период школьных летних каникул в
возрасте от 11 до 15 лет

На 01 июля 2026 г.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Котлета рубленая из бройлер- цыплят с маслом сливочным 72,5 % жирности	90/5	47-81	13,68	20,34	13,32	291,60	Могильный М.П. 2005-295
Капуста тушеная	180	19-89	3,73	4,81	24,12	154,62	Могильный М.П. 2005-321
Чай с сахаром	200/15	2-10	0,10	0,00	15,00	60,00	Могильный М.П. 2005-376
Хлеб формовой витаминно- йодированный из пшеничной муки	30	2-73	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.
Хлеб формовой витаминно- йодированный ржано- пшеничный	20	1-82	1,32	0,24	6,68	34,60	Пром.
Итого	540	74-35	21,20	25,69	73,62	611,82	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи свежие в нарезке огурцы	100	11-78	0,48	0,00	2,04	9,60	Могильный М.П. 2005-71
Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	10-06	2,00	2,73	20,93	116,25	Могильный М.П. 2005-101
Рагу из птицы	90/180	90-88	18,38	22,22	25,10	374,40	Могильный М.П. 2005-285
Компот из смеси сухофруктов	200	6-32	0,08	0,00	21,82	87,60	Могильный М.П. 2005-345
Хлеб формовой витаминно- йодированный из пшеничной муки	30	2-73	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.
Хлеб формовой витаминно- йодированный ржано- пшеничный	20	1-82	1,32	0,24	6,68	34,60	Пром.
Итого	840	123-59	24,63	25,49	91,07	693,45	

Технолог:

Калькулятор: