

тверждаю:
ООО «РЯЦ»

« » 2026г.

Согласовано:

Директор ДДТ

07 2026г.

В.Н. Беликова

МЕНЮ

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

На 03 июля 2026 г.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Яйцо вареное	40	6-72	5,10	4,60	0,30	63,00	Могильный М.П. 2005-201
Икра кабачковая	100	20-20	1,40	4,80	8,50	83,00	Могильный М.П. 2005-73
Каша рисовая вязкая с маслом сливочным	100/5	8-51	1,57	2,68	16,31	95,52	Могильный М.П. 2012-16:
Компот из лимонов	200	10-11	0,08	0,00	27,08	108,60	А.И.Здобнов-864
Сыр «Российский»(порциями)50 % жирности	15	19-97	3,95	4,00	0,00	52,50	Могильный М.П. 2005-15
Хлеб формовой витаминно- йодированный из пшеничной муки	20	1-82	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.
Хлеб формовой витаминно- йодированный ржано- пшеничный	30	2-73	1,32	0,24	6,68	34,60	Пром.
Итого	510	70-06	10,27	15,85	57,06	484,72	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи свежие в нарезке огурцы	100	11-78	0,72	0,12	2,76	15,60	Могильный М.П. 2005-71
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	9-40	5,18	5,35	23,60	163,25	Могильный М.П. 2005-10:
Котлеты рыбные (минтай) с маслом сливочным 72,5 % жирности	90/5	61-82	13,32	16,92	10,44	24,66	Могильный М.П. 2005-23:
Каша рассыпчатая пшенная с овощами	180	13-55	4,20	4,49	41,63	223,20	Могильный М.П. 2012-16:
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	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	875	107-42	27,27	27,42	143,25	707,51	

Технолог:

Калькулятор: