

Утверждаю:

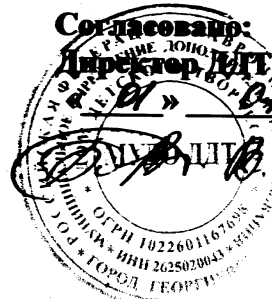
ООО «РЛЦ» ОО

«РЛЦ»



Согласовано:

Директор ДИТ



2026г.

Н. Беликова

МЕНЮ

для лагерей с дневным пребыванием детей в период школьных летних каникул в
возрасте от 6 до 10 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	150	16-58	3,11	4,01	20,10	253,85	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	510	71-04	20,58	24,89	71,64	720,65	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи свежие в нарезке огурцы	60	7-07	0,72	0,12	2,76	15,6	Могильный М.П. 2005-71
Суп картофельный с крупой (рисовой)	200	7-99	1,60	2,18	16,74	93,00	Могильный М.П. 2005-101
Рагу из птицы	90/150	88-14	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. 2005-349
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	750	114-07	24,47	25,06	87,60	676,02	

Технолог:

Калькулятор: