

Утверждаю:
ООО «Р.Н.»
« 2026г.



Согласовано:
Директор ДТТ
« 2026г.



МЕНЮ

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

На 09 июля 2026 г.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Котлета рубленая из бройлер- цыплят с маслом сливочным 72,5 % жирности	90/5	48-72	15,20	22,60	14,80	324,00	Могильный М.П. 2005-29
Капуста тушеная	150	16-83	3,11	4,01	20,10	253,85	Могильный М.П. 2005-32
Чай с сахаром	200/15	2-10	0,10	0,00	15,00	60,00	Могильный М.П. 2005-37
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	510	70-83	22,10	27,15	71,08	743,45	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи свежие в нарезке огурцы	60	7-07	0,72	0,12	2,76	15,6	Могильный М.П. 2005-71
Свекольник	205	11-78	1,34	2,90	10,25	72,73	Могильный М.П. 2012-14
Рыба, тушеная в томате с овощами	90/50	63-78	12,74	6,72	6,72	138,60	Могильный М.П. 2005-22
Рис отварной	150/5	13-33	3,77	6,11	41,40	235,65	Могильный М.П. 2005-30
Кисель из свежемороженых ягод	200	10-39	0,34	0,00	24,26	98,40	Могильный М.П. 2005-36
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	810	109-53	22,6	16,39	106,57	666,58	

Технолог:

Калькулятор: