



МЕНЮ

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

На 15 июля 2026 г.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углево ды	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Овощи свежие в нарезке огурцы	100	11-78	0,72	0,12	2,76	15,60	Могильный М.П. 2005-71
Котлета рубленая из бройлер- цыплят с маслом сливочным 72,5 % жирности	100/5	53-41	13,68	20,34	13,32	291,60	Могильный М.П. 2005-29:
Капуста тушеная	180	20-19	3,73	4,81	24,12	154,62	Могильный М.П. 2005-32
Компот из лимонов	200	10-11	0,08	0,00	27,08	108,60	А.И. Здобнов -864
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	30	1-91	1,32	0,24	6,68	34,60	Пром.
Итого	645	99-31	21,18	25,81	85,70	676,02	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	10-11	2,00	2,73	20,93	116,25	Могильный М.П. 2005-10
Рыба, тушенная в томате с овощами	100/50	70-34	12,74	6,72	6,72	138,6	Могильный М.П. 2005-22:
Пюре картофельное	180	26-02	3,74	6,12	22,28	159,12	Могильный М.П. 2005-31:
Компот из свежемороженых плодов	200	8-01	0,16	0,00	29,00	116,60	Могильный М.П. 2005-342
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	30	1-91	1,32	0,24	6,68	34,60	Пром.
Итого	840	118-30	22,33	16,11	100,11	636,17	

Технолог:

Калькулятор: