

Утверждаю:
ООО «РДЦ»

«



Согласовано:
Директор ДТТ

«



МЕНЮ

для лагерей с дневным пребыванием детей в период школьных летних каникул в
возрасте от 11 до 15 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	180	20-19	3,73	4,81	24,12	154,62	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	540	74-19	22,72	27,95	75,10	644,22	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи свежие в нарезке огурцы	100	11-78	0,72	0,12	2,76	15,6	Могильный М.П. 2005-71
Свекольник	250/10	16-14	0,79	3,87	13,67	96,97	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	180	15-96	4,52	7,33	49,68	282,78	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	930	121-23	22,8	18,58	118,27	737,95	

Технолог:

Калькулятор: