

Утверждаю:
ООО «РЛЦ»

«15» 2026г.



Согласовано:

Директор ДДТ

2026г.



Ю.Н. Беликова

МЕНЮ

для лагерей с дневным пребыванием детей в период школьных летних каникул в
возрасте от 6 до 10 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	60	7-07	0,72	0,12	2,76	15,60	Могильный М.П. 2005-71
Котлета рубленая из бройлер- цыплят с маслом сливочным 72,5 % жирности	90/5	48-72	13,68	20,34	13,32	291,60	Могильный М.П. 2005-29:
Капуста тушеная	150	16-83	3,11	4,01	20,10	253,85	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	1/565	86-55	20,56	24,89	81,68	759,65	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Суп картофельный с крупой (рисовой)	200	8-03	1,60	2,18	16,74	93,00	Могильный М.П. 2005-10
Рыба, тушенная в томате с овощами	90/50	63-78	12,74	6,72	6,72	238,60	Могильный М.П. 2005-22:
Пюре картофельное	150	21-77	3,12	5,10	18,57	132,60	Могильный М.П. 2005-31:
Компот из свежемороженых плодов	200	8-01	0,16	0,00	29,00	116,00	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	20	1-27	1,32	0,24	6,68	34,60	Пром.
Итого	740	104-77	21,31	14,54	92,21	686,40	

Технолог:

Калькулятор: