

ЛАГЕРЬ

(гипоаллергенное меню)

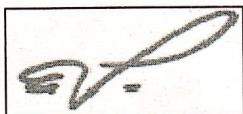
на 11.06.2024

Согласовано
Директор школы №170

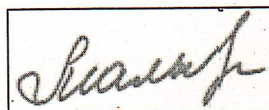
Мешалкин

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (7-11)						
Сыр порционно	20	71	46,0	5,8	0,0	0,0
Запеканка из творога	200	483	32,7	24,2	33,7	2,8
Яблоко	1шт	51	0,5	0,5	11,1	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
		646	79,4	30,6	54,9	4,6
Обед (7-11)						
Борщ «Нижегородский» мясной с зеленью	250	100	7,3	3,9	8,8	0,7
Филе куриное отварное	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
Пюре картофельное с маслом растительным	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб ржаной	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
		385	30,3	10,2	43,2	3,6
Стоимость рациона	206,18	1031	109,7	40,8	98,1	8,2

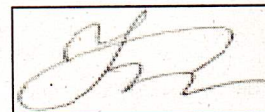
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева Е.И.



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.