

ЛАГЕРЬ

(гипоаллергенное меню)

на 27.05.2024

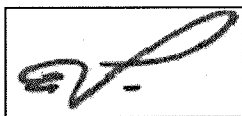
Согласовано

Директор школы 170

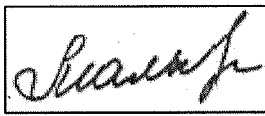
(Мешалкин)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (7-11)						
Сыр порционно	10	35	2,3	2,9	0,0	0,0
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
		273	15,1	12,5	25,5	2,1
Обед (7-11)						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,1
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Компот из кураги	200	86	1,0	0,1	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
		615	25,9	16,1	84,4	7,0
Стоимость рациона	206,18	888	41,0	28,6	109,9	9,2

Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Малышева 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.