

ЛАГЕРЬ

(гипоаллергенное меню)

на 03.06.2024

Согласовано
Директор школы 170

(Мешалкин)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11)						
Сыр порционно	15	55	3,5	4,3	0,0	0,0
Капша жидкая молочная рисовая с маслом	200/5	205	5,3	7,0	30,0	2,5
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
		393	9,8	12,0	60,7	5,1
Обед (7-11)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86	4,0	3,8	9,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие	70	10	0,6	0,1	1,8	0,2
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
		571	18,0	17,1	86,2	7,2
Стоимость рациона	206,18	964	27,8	29,1	146,9	12,2

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.