

ЛАГЕРЬ

(гипоаллергенное меню)

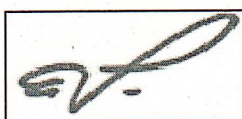
на 29.05.2024

Согласовано
Директор школы 170

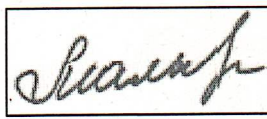
(Мешалкин)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (7-11)						
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0,0	0,0
Жаркое с индейкой	200	256	9,5	16,2	18,2	1,5
Огурцы свежие	60	8	0,5	0,1	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
		376	14,8	22,2	29,8	2,5
Обед (7-11)						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Помидоры свежие	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
		770	30,3	23,7	108,3	9,0
Стоимость рациона	206,18	1146	45,1	45,9	138,1	11,5

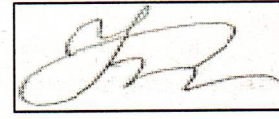
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.