

# ЛАГЕРЬ

(гипоаллергенное меню)

на 07.06.2024

Согласовано  
Директор школы 170



Мешалкин

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак (7-11)</b>						
Филе куриное отварное	60	98	16,1	3,7	0,2	0,0
Пюре картофельное	150	108	3,4	5,2	12,1	1,1
Огурцы свежие	35	5	0,3	0,0	0,8	0,1
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	0,8
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
		<b>297</b>	<b>20,4</b>	<b>9,4</b>	<b>33,0</b>	<b>2,8</b>
<b>Обед (7-11)</b>						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Филе куриное панированное	60	98	16,1	3,7	0,2	0,0
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,4
Вафли 1/30	1шт	158	1,1	9,4	17,3	1,4
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб ржаной	25	54	1,8	0,3	11,3	0,2
		<b>661</b>	<b>27,4</b>	<b>23,9</b>	<b>84,7</b>	<b>6,3</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>206,18</b>	<b>958</b>	<b>47,8</b>	<b>33,3</b>	<b>117,7</b>	<b>9,1</b>

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.