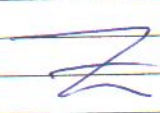




Утверждаю
Начальник лагеря
Н.В.Васькина

МЕНЮ

« 4 » сентября 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				Энергетическая ценность в ккал
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углевод ы	
1-4 классы						
Завтрак						
1	Желе пшеница с маслом	205,	8,53	12,0	43,86	317,56
2	Буль с макарон	30/20	2,3	8,5	14,4	139,0
3	Финляндские	100	9,0	0,2	8,1	43,0
4	Чай с молоком	200	4,7	5,0	31,8	151,0
5	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Цена: 51 руб 56 коп						
1-11 классы						
Обед						
1	Суп гороховый с кур -	200/20	7,2	15,8	22,3	261,1
2	Рыба, филе в масле	25/25	14,52	8,03	7,51	160,21
3	Макарон, отварен	150	7,12	5,6	48,88	274,44
4	Консервированн горошек	60	1,82	0,0	3,6	24,0
5	Каша ку с фрукт	200	0,56	0,0	27,88	113,88
6	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
7	Хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	68,0
Цена: 50 руб 40 коп						
ОВЗ						
Завтрак						
1	Желе пшеница с маслом	205,	8,53	12,0	43,86	317,56
2	Буль с макарон	30/20	2,3	8,5	14,4	139,0
3	Чай с молоком	200	4,7	5,0	31,8	151,0
4	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Цена:						
Обед						
1	Суп гороховый с кур -	250/25	7,2	15,8	22,3	261,1
2	Рыба, филе в масле	25/25	14,52	8,03	7,51	160,21
3	Макарон, отв	150,	7,12	5,6	48,88	274,44
4	Консервиров. горошек	60	1,82	0,0	3,6	24,0
5	Каша ку с фрукт	200	0,56	0,0	27,88	113,88
6	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
7	Хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	68,0
Цена: 82 руб 32 коп						
Полдник						
						
Цена:						

Калькулятор:



Шабалина С.А.