



Утверждаю  
Начальник лагеря  
Н.В.Васкина

**МЕНЮ**  
« 27 » сентября 20 23г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность в ккал
<b>1-4 классы</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша пшеничная с маслом	205	8,53	12,0	43,86	317,56
2	Фрукты свежие	30/30	2,3	8,5	14,4	138,0
3	Сметана	50	2,5	11,0	28,5	98,0
4	Корочка хлеба со сметаной	20	2,6	1,8	22,8	118,1
5	Хлеб пш.	40	3,0	9,0	2,0	94,0
Цена:		58 руб 48 коп				
<b>1-11 классы</b>						
<b>Обед</b>						
1	Суп мясной с картофелем	200	6,22	8,21	18,39	170,98
2	Пюре картофельное	50	12,1	18,86	18,32	304,42
3	Каша гречневая с маслом	150/30	7,92	6,24	54,68	306,56
4	Полеселье кв.	50	0,1	0,44	1,84	8,0
5	Компот из фруктов	200	0,56	9,0	27,88	113,28
6	Хлеб пш.	40	3,0	9,0	2,0	94,0
7	Хлеб рж.	50	3,0	9,0	3,0	68,0
Цена:		69 руб 73 коп				
<b>ОВЗ</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша пшеничная с маслом	205	8,53	12,0	43,86	317,56
2	Фрукты свежие	30/30	2,3	8,5	14,4	138,0
3	Корочка хлеба со сметаной	20	2,6	1,8	22,8	118,1
4	Хлеб пш.	40	3,0	9,0	2,0	94,0
Цена:		84 руб 48 коп				
<b>Обед</b>						
1	Суп мясной с картофелем	200	6,22	8,21	18,39	170,98
2	Пюре картофельное	50	12,1	18,86	18,32	304,42
3	Каша гречневая с маслом	150/30	7,92	6,24	54,68	306,56
4	Полеселье кв.	50	0,1	0,44	1,84	8,0
5	Компот из фруктов	200	0,56	9,0	27,88	113,28
6	Хлеб пш.	40	3,0	9,0	2,0	94,0
7	Хлеб рж.	50	3,0	9,0	3,0	68,0
Цена:		84 руб 48 коп				
<b>Полдник</b>						
<b>2</b>						
Цена:						

Калькулятор:

Шабалина С.А.