



Утверждаю  
Начальник лагеря  
Н.В.Васькина

**МЕНЮ**

« 3 » *Октябрь* 20*18* г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				Энергетическая ценность в ккал
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углевод ы	
<b>1-4 классы</b>						
<b>Завтрак</b>						
2	Каша геркулесовая с маслом	205	6,33	8,9	25,48	207,38
2	Яблочки	100	0,26	0,18	3,81	52,0
3	Пшеница	30	3,25	4,8	3,72	208,2
4	Сыр швейцарский	200	2,7	0,27	5,07	33,51
5	Шоколад	25	3,24	13,46	23,51	284,5
6	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Цена: <i>57 руб 22 коп</i>						
<b>1-11 классы</b>						
<b>Обед</b>						
1	Рассольник с супом со свеклой	205/205	5,03	11,3	32,38	149,6
2	Творог по-домашнему с орехами	200	18,54	24,27	29,08	381,91
3	Селедочка с соевым соусом	60	3,88	4,88	0,68	87,0
4	Ванночка из сметаны	200	0,8	0,0	3,90	118,0
5	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	84,0
6	Хлеб ржаной	50	3,0	0,0	3,0	68,0
Цена: <i>80 руб 71 коп</i>						
<b>ОВЗ</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша геркулесовая с маслом	205	6,33	8,9	25,48	207,38
2	Пшеница	30	3,25	4,8	3,72	208,2
3	Сыр швейцарский	200	2,7	0,27	5,07	33,51
4	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Цена:						
<b>Обед</b>						
1	Рассольник с супом со свеклой	205/205	5,03	11,3	32,38	149,6
2	Творог по-домашнему с орехами	200	18,54	24,27	29,08	381,91
3	Селедочка с соевым соусом	60	3,88	4,88	0,68	87,0
4	Ванночка из сметаны	200	0,8	0,0	3,90	118,0
5	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	84,0
6	Хлеб ржаной	50	3,0	0,0	3,0	68,0
Цена: <i>113 руб 44 коп</i>						
<b>Полдник</b>						
1	Соевые бобы	45				
2	Кисель	200				
Цена: <i>31 руб 45 коп</i>						

Калькулятор:

Шабалина С.А.