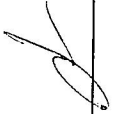


по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 7 до 11 лет

МЕНЮ

Школа №22

9 июня											
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Б	Ж	У	В1	В2	С	Fe
Завтрак											
сб.Москва Р№ 46	Салат из бел.капусты с зел.горош. и луком	9,21	60	76,5	2,2	6,19	2,88	0,05	0,16	12,45	27,25
сб. Москва Р№ 265	Макаронны отварные с сыром	23,16	210/15	373,7	12,9	13,26	46,91	0,18	0,12	0,31	219,3
сб.Москва 54-3-гн	Чай с лимоном и сахаром	3,21	200	37,9	0,3	0	8,7	0	0,01	1,1	6,9
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,55	35	52,9	2,17	0,3	11,2	0,03	0,02	0	7
	Итого :	37,13		541	17,57	19,75	69,69	0,26	0,31	13,86	260,45
Обед											
сб.рец НИИОП №59	Салат из свежих помидор и огурцов	13,19	60	43,8	0,58	3,64	2,19	0,03	0,12	6,08	105,98
сб.Москва Р№ 118	Суп картофельный с горохом	10,31	200	116,8	4,38	3,79	15,79	0,15	0,06	3,02	43,84
сб.Москва Р№ 184	Плов из птицы (без кости)	55,79	225	400,5	16,48	16,57	46,32	0,14	0,23	3,9	137,6
сб.Москва Р№ 394	Компот из плодов свежих (яб,ап)	7,44	200	79,38	0,6	0,6	11,36	0,02	0,03	4,3	27,88
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,99	45	68,01	2,19	0,38	14,4	0,04	0,03	0	9
Пром производство	Хлеб ржаной	1,57	25	65,75	1,7	0,3	11,6	0,04	0,02	1,5	31,35
	Итого :	90,29		774,24	25,93	25,28	101,66	0,42	0,49	18,8	355,65
	Итого за день:	127,42		1315,2	43,5	45,03	171,35	0,68	0,8	32,66	616,1

Директор КШП  Экономист  Нач.лагеря 

Зав.производством 

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025года
возрастная категория с 7 до 11лет

Школа №

10 июня											
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Fe
Завтрак											
сб.Москва Р№308	Котлета рыбная любительская с соусом	17,07	60/20	202,1	8,46	8,92	15,15	0,1	0,09	10,26	86,4
сб.Москва Р№443	Картофельное пюре	28,99	200	208	4,32	7,96	29,4	0,09	0,16	2,7	99,66
сб.Москва Р№422	Кофейный напиток с молоком	5,77	200	105	1,4	1,6	22,31	0,02	0,07	0,95	60,4
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,55	35	52,9	2,17	0,3	11,2	0,03	0,02	0	7
	Итого :	53,38		568	16,35	18,78	78,06	0,24	0,34	13,91	253,46
Обед											
сб.Москва № 24	Салат "Мазайка" (огурец свеж.)	12,77	60	73	0,9	5,13	5,44	0,03	0,03	2,71	75,42
сб.Москва №98	Свекольник со сметаной	14,3	200/5	81,8	1,46	5,06	8,08	0,06	0,03	8,39	65,92
сб.Москва Р№ 157	Ежики мясные в соусе	42,94	120	228	10,41	11,09	15,32	0,05	0,15	5,09	135,6
сб.Москва Р№445	Каша гречневая вязкая	6,55	150	175	6,7	5,61	43,07	0,06	0,11	0	28,49
сб.Москва Р№ 395	Напиток апельсиновый	6,76	200	61,2	0,18	0,19	13,74	0,02	0,03	8,3	27,88
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,99	45	68,01	2,19	0,38	14,4	0,04	0,03	0	9
Пром производство	Хлеб ржаной	1,57	25	65,75	1,7	0,3	11,6	0,04	0,02	1,5	31,35
	Итого :	86,88		752,76	23,54	27,76	111,65	0,3	0,4	25,99	373,66
	Итого за день:	140,26		1320,8	39,89	46,54	189,71	0,54	0,74	39,9	627,12

Директор КШП _____

Экономист _____

Зав.производством _____

Нач.лагеря _____

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025года
возрастная категория с 7 до 11 лет

Школа №												
		11 июня										
Наименование блюд		Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Ca	Fe
Завтрак												
сб. рец. 2017 Р№224	Запеканка из творога с морковью с пов.	46,37	150/20	384,4	14,7	16,78	35,61	0,13	0,24	1,36	201,6	1,14
сб. Москва 2-гн	Чай с сахаром	1,34	200	26,8	0,2	0	6,5	0	0	0,04	4,5	0,73
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,55	35	52,9	2,17	0,3	11,2	0,03	0,02	0	7	0,32
сб.рецептур № 847	Фрукт /Яблоко/	25,5	150	84,8	1,62	0,36	24,58	0,08	0,07	13,4	57,43	0,77
	Итого :	74,76		548,9	18,69	17,44	77,89	0,24	0,33	14,8	270,53	2,96
Обед												
сб. Москва Р№38	Салат "Школьные годы"	12,51	60	89	0,71	3,07	5,11	0,02	0,06	6,25	79,25	0,4
сб. Москва Р№122	Суп картофельный с вермишелью	12,45	200	122,4	2,32	4,09	28,1	0,01	0,09	4,2	85,8	0,8
сб. Москва Р№161	Голубцы ленивые в соусе	41,21	130	194,97	10,32	11,31	12,59	0,16	0,19	3,3	112,05	1,3
сб.1982г. Р№437	Гороховое пюре	9,65	150	195	8,4	3,16	29,73	0,07	0,08	0	21,8	0,07
сб. Москва Р№394	Компот из свежих яблок	9,12	200	62	0,21	0,25	15,27	0,01	0,01	8,91	18,84	1,21
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,99	45	68,01	2,19	0,38	14,4	0,04	0,03	0	9	0,41
пром. производство	Хлеб ржаной	1,57	25	65,75	1,7	0,3	11,6	0,04	0,02	1,5	31,35	0,3
	Итого :	88,5		797,13	25,85	22,56	116,8	0,35	0,48	24,16	358,09	4,49
	Итого за день:	163,26		1346	44,54	40	194,69	0,59	0,81	38,96	628,62	7,45

Директор КШП

Экономист

Зав. производством

Нач. лагеря

МЕНЮ

по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 12 до 18 лет

Школа № 11

9 июня												
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Б	Ж	У	В1	В2	С	Са	Fe
	Завтрак											
сб.Москва Р№ 46	Салат из бел.капусты с зел.горош. и луком	15,35	100	127,5	3,67	9,32	5,36	0,08	0,23	15,75	45,42	1,97
сб. Москва № 265	Макароны отварные с сыром	23,16	210/15	373,7	12,9	13,26	48,91	0,18	0,12	0,31	219,3	0,8
сб.Москва 54-3-гн	Чай с лимоном и сахаром	3,21	200	37,9	0,3	0	8,7	0	0,01	1,1	6,9	0,7
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,77	40	60,5	2,48	0,34	13,82	0,03	0,02	0	8	0,36
	Итого :	43,49		599,6	19,35	22,92	76,79	0,29	0,38	17,16	279,62	3,83
	Обед											
сб.реч НИИОП №59	Салат из свежих помидор и огурцов	21,98	100	73	0,97	6,07	3,65	0,03	0,13	8,13	121,63	0,37
сб.Москва Р№ 118	Суп картофельный с горохом	12,88	250	146	5,47	4,74	16,74	0,16	0,07	3,78	54,8	0,52
сб.Москва Р№ 184	Плов из птицы (без кости)	69,31	250	445	18,3	17,4	51,5	0,15	0,24	4,33	152,9	2,8
сб.Москва Р№ 394	Компот из плодов свежих (яб,ап)	7,44	200	79,38	0,6	0,6	11,36	0,02	0,03	4,3	27,88	0,7
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	2,66	60	90,68	2,92	0,51	19,2	0,05	0,04	0	12	0,53
Пром производство	Хлеб ржаной	2,52	40	105,2	2,72	0,48	18,56	0,06	0,05	2,4	50,16	0,48
	Итого :	116,79		939,26	30,98	29,8	121,01	0,47	0,56	22,94	419,37	5,4
	Итого за день:	160,28		1538,9	50,33	52,72	197,8	0,76	0,94	40,1	698,99	9,23

Директор КШП 

Экономист



Зав.производством

Нач.лагеря



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025года
возрастная категория с 12 до 18 лет

Школа №

10 июня											
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Fe
Завтрак											
сб.Москва Р№308	Котлета рыбная любительская с соусом	22,89	80/30	277,89	11,91	12,26	24,95	0,16	0,13	13,11	1,87
сб.Москва Р№443	Картофельное пюре	28,99	200	208	4,32	7,96	29,4	0,09	0,16	2,7	0,13
сб.Москва Р№422	Кофейный напиток с молоком	5,77	200	105	1,4	1,6	22,31	0,02	0,07	0,95	1,2
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,77	40	60,46	2,48	0,34	13,82	0,03	0,02	0	0,36
	Итого :	59,42		651,35	20,11	22,16	90,48	0,3	0,38	16,76	3,6
Обед											
сб.Москва № 24	Салат "Мазайка" (огурец свеж.)	21,28	100	91,7	1,5	6,35	8,07	0,06	0,05	3,52	0,5
сб.Москва №98	Свекольник со сметаной	17,58	250/5	101,7	1,82	6,15	10,05	0,09	0,04	9,44	1,17
сб.Москва Р№ 157	Ежики мясные в соусе	42,94	120	228	10,41	11,09	15,32	0,05	0,15	5,09	1,4
сб.Москва Р№445	Каша гречневая вязкая	7,86	180	210	8,04	6,73	48,68	0,09	0,12	0	1,69
сб.Москва Р№ 395	Напиток апельсиновый	6,76	200	61,2	0,18	0,19	13,74	0,02	0,03	8,3	0,63
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	2,66	60	90,68	2,92	0,51	19,2	0,05	0,04	0	0,53
Пром производство	Хлеб ржаной	2,52	40	105,2	2,72	0,48	18,56	0,06	0,05	2,4	0,48
	Итого :	101,6		888,48	27,59	31,5	133,62	0,42	0,48	23,75	6,4
	Итого за день:	161,02		1539,8	47,7	53,66	224,1	0,72	0,86	40,51	10

Директор КШП

Экономист

Зав.производством

Нач.лагеря

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025года
возрастная категория с 12 до 18 лет

Школа №

	11 июня													
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Ca	Fe		
	Завтрак													
сб. рец. 2017 Р№224	Запеканка из творога с морковью с пов.	46,37	150/20	384,4	14,7	17,78	35,61	0,17	0,24	1,36	201,6	1,2		
сб.Москва 2-гн	Чай с сахаром	1,34	200	26,8	0,2	0	6,5	0	0	0,04	4,5	0,73		
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,77	40	60,5	2,48	0,34	13,82	0,03	0,02	0	8	0,36		
сб.рецептур № 847	Фрукт /Яблоко/	25,5	150	84,8	1,62	0,36	24,58	0,08	0,07	13,4	57,43	0,77		
	Итого :	74,98		556,5	19	18,48	80,51	0,28	0,33	14,8	271,53	3,6		
	Обед													
сб.Москва Р№38	Салат "Школьные годы"	20,85	100	108,3	1,18	5,12	6,12	0,03	0,1	7,05	92,1	0,7		
сб.Москва Р№122	Суп картофельный с вермишелью	15,56	250	143	2,9	5,11	30,12	0,04	0,1	5	72,2	1,1		
сб.Москва Р№161	Голубцы ленивые в соусе	41,21	130	194,97	10,32	14,1	12,59	0,16	0,17	3,3	112,05	1,3		
сб.1982г. Р№437	Гороховое пюре	11,58	180	234	10,1	3,79	32,08	0,08	0,09	0	26,16	0,08		
сб.Москва Р№394	Компот из свежих яблок	9,12	200	62	0,21	0,25	15,27	0,01	0,01	8,91	18,84	1,21		
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	2,66	60	90,68	2,92	0,51	19,2	0,05	0,04	0	12	0,53		
пром. производство	Хлеб ржаной	2,52	40	105,2	2,72	0,48	18,56	0,06	0,05	2,4	50,16	0,48		
	Итого :	103,5		938,15	30,35	29,36	133,94	0,43	0,56	23,66	383,51	5,4		
	Итого за день:	178,48		1494,7	49,35	47,84	214,45	0,71	0,89	38,46	655,04	9		

Директор КШП _____

Экономист _____

Зав.производством _____

Нач.лагеря _____