

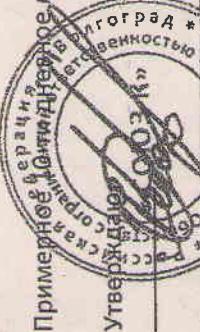
римерное меню вlagеря с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет
на базе муниципальных образовательных учреждений



Согласовано
Л. М. Калмыков

Прием пищи, наименование блюда реквизиты рецептурь	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
2004	302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ МАННАЯ С МАСЛОМ ТК №82	200	5,5	3,4
2004	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	40/30	3,1	32,4
2011	392	ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,1	38,4
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	164,7
Итого за прием пищи:				10,9	43,3
Обед					
2011	71	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ №71	60	0,5	14,9
2011	119	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ТК №119 (ГОРОХ)	200	5,8	81
2004	492	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТК №492	50	2,3	117,8
2004	631	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ТК №631	200	0,2	132,5
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	60,8
	7	ХЛЕБ ПЕКЕВАНЫЙ	40	2,5	114,8
Итого за прием пиши:				15,0	79,2
Всего за день:				25,9	513,2
				11,9	971,9

шубар. 11 берего



Примерное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет
на базе муниципальных образовательных учреждений

А.В. Скляр

Директор

И.Л. Жданова

9 день

Сборник рецептур	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
2004	302 КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ МАННАЯ С МАСЛОМ ТК №882	250		7,1	3,9	42,2
2004	2 БУТЕРБРОД С ПЛОВИДЛОМ №2	40/30		3,1	0,2	38,4
2011	392 ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200		0,1	0,0	43,3
6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,2	0,2	68,9
Итого за прием пищи:			12,5	4,3	106,0	509,3
Обед						
2011	71 ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ №71	100		0,8	0,1	2,4
2011	119 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ТК №119 (ГОРОХ)	250		7,3	4,5	143,8
2004	492 ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТК №492	200		3,0	4,3	31,5
2004	631 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ТК №631	200		0,2	0,2	177,1
6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60		4,5	0,4	60,8
7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60		3,9	0,5	137,8
Итого за прием пищи:			19,7	10,0	24,6	118,7
Всего за день:			32,2	14,3	120,9	651,8
					226,9	1 161,1

шовковый бересклет