

6
 УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор ООО "Столичная Кулинарная Компания"
 А.Б.Стависский/
 2024г.



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
 Т.Н. Печенкова
 2024г.



ОСНОВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г. ЭССЕНТУКИ.

Неделя 1						
День 2						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
338, Тутельян В. А., 2015	Фрукты свежие (сезонные) 1 шт.	100	0,40	0,40	9,80	47,00
311, Кучма В. Р., 2016	Гуляш из мяса птицы	120	16,76	2,08	3,41	99,41
139, Тутельян В. А., 2015	Капуста тушеная	150	3,55	6,20	15,01	132,00
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
19, Кучма В. Р., 2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20
423, Кучма В. Р., 2016	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	10,10	41,26
	Итого завтрак:	630	25,01	9,28	63,1	442,37
Обед						
22, Кучма В. Р., 2016	Горошек консервированный	60	1,86	0,12	3,90	24,00
103, Тутельян В. А., 2015	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,30	2,37	16,63	97,30
271, Тутельян В. А., 2015	Котлеты домашние	90	12,90	16,30	10,64	239,36
310, Тутельян В. А., 2015	Картофель отварной со сливочным маслом 72,5% М.Д.Ж.	150	3,04	4,44	24,52	150,53
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
19, Кучма В. Р., 2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20
349, Тутельян В. А., 2015	Компот из смеси сухофруктов	200	0,75	0,00	31,30	118,20
	Итого обед:	760	25,11	23,83	111,77	752,09
	Всего:	1390	50,12	33,11	174,87	1194,46