

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



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

НЕДЕЛЯ 3						
ДЕНЬ 3						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
401, Тутельян В. А., 2015	Оладьи со сгущенным молоком 150/20	170	12,61	13,88	75,28	475,62
338, Тутельян В. А., 2015	Фрукты свежие (сезонные) 1 шт.	100	0,40	0,40	9,80	47,00
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
389, Тутельян В. А., 2015	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>500</b>	<b>16,29</b>	<b>14,72</b>	<b>120,04</b>	<b>685,12</b>
Обед						
71, Тутельян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	0,42	0,06	1,14	6,60
101, Тутельян В. А., 2015	Суп картофельный с крупой пшенной	200	1,88	2,39	13,65	83,94
291, Тутельян В. А., 2015	Плов из птицы	240	21,67	13,23	52,08	414,27
346, Тутельян В. А., 2015	Компот из апельсинов	200	0,45	0,10	24,01	101,30
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
19, Кучма В. Р., 2016	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	20,04	104,40
	<b>Итого обед:</b>	<b>790</b>	<b>30,66</b>	<b>16,74</b>	<b>125,68</b>	<b>781,01</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1290</b>	<b>46,95</b>	<b>31,46</b>	<b>245,72</b>	<b>1466,13</b>