



Примерное 10-ти дневное меню  
в лагерьях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании

1 День



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	250	6,9	7,9	42,0	266,4	311	2004
Бутерброд с повидлом №2	30/10/20	2,4	5,4	23,2	207,9	2	2004
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	40	3,1	3,9	29,7	166,8		
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>572</b>	<b>12,6</b>	<b>17,2</b>	<b>109,9</b>	<b>702,7</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Суп картофельный с макаронными изделиями № 103	250	2,5	7,6	20,1	117,5	103	2011
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593	2011/2004
Каша гречневая вязкая № 302	180	7,3	5,7	33,6	213,8	302	2004
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>960</b>	<b>36,7</b>	<b>28,8</b>	<b>139,7</b>	<b>896,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>49,3</b>	<b>46,0</b>	<b>249,6</b>	<b>1 599,4</b>		

Утверждено

ООО "Венера"



Примерное 10-ти дневное меню

В лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании

2 день

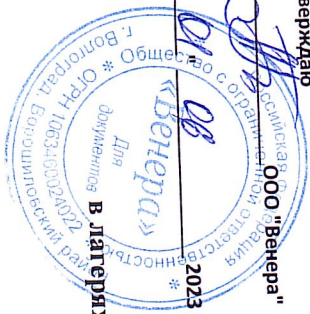
Согласовано



Прием пищи, наименование Блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная пшениная вязкая № 302	250	9,5	9,0	29,0	333,8	302	2004
Фрукты свежие (яблоко, апельсин) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>615</b>	<b>13,7</b>	<b>9,7</b>	<b>77,6</b>	<b>553,5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88	2011
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	262,0	294	2011
Макаронные изделия отварные № 203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203	2011
Кисель из повидла № 647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК№7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>920</b>	<b>33,1</b>	<b>33,6</b>	<b>133,7</b>	<b>947,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>46,8</b>	<b>43,3</b>	<b>211,3</b>	<b>1 501,2</b>		

Утверждено

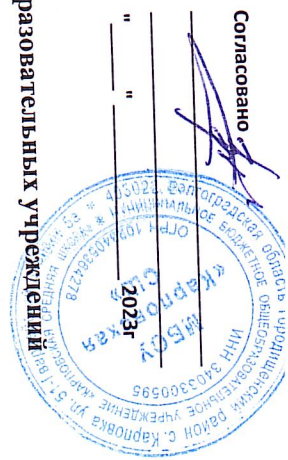
ООО "Венера"



Примерное 10-ти дневное меню

в период каникул при 2-х разовом питании

3 День



Согласовано

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-тур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Лапшевник с творогом № 208	230	19,8	19,2	44,9	408,8	208	2011
Соус молочный (сладкий)	70	1,3	3,1	9,4	58,4	596	2004
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	421	2016
Батон	50	3,8	1,5	25,7	131,0	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>26,2</b>	<b>24,8</b>	<b>91,8</b>	<b>659,5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свегла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Суп картофельный с бобовыми (горох) № 102	250	5,8	5,5	19,0	145,0	102	2011
Прица тушеная в соусе 290/593	120	15,0	13,8	4,2	200,4	290/593	2011/2004
Каша ячневая вязкая № 302	180	5,7	7,4	33,6	216,7	302	2011
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК№6	
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК№7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>930</b>	<b>35,8</b>	<b>28,2</b>	<b>141,6</b>	<b>948,5</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>62,0</b>	<b>53,0</b>	<b>233,4</b>	<b>1 608,0</b>		



Утверждаю

Генеральный директор ООО "Венера"

2023 г

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

Примерное 10-ти дневное меню

в период каникул при 2-х разовом питании

4 день

Согласовано

*(Signature)*



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная геркулесовая №302	250	10,1	14,4	51,0	261,3	302	2004
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	40	3,1	3,9	29,7	166,8		
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>552</b>	<b>16,4</b>	<b>18,5</b>	<b>115,2</b>	<b>581,6</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (отруец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, отруец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Суп из овощей № 135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135	2004
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	473,0	492	2004
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>880</b>	<b>34,5</b>	<b>34,2</b>	<b>130,2</b>	<b>911,1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>50,9</b>	<b>52,7</b>	<b>245,4</b>	<b>1 492,7</b>		

Утверждаю

Директорская ООО "Венера"



2023 г

Примерное 10-ти дневное меню

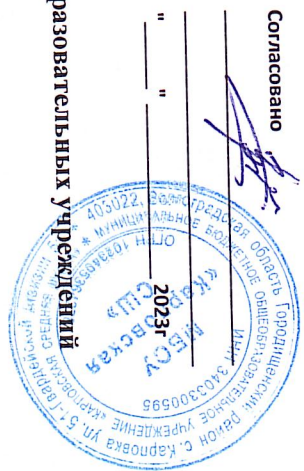
в период каникул при 2-х разовом питании

5 День

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая из риса и пшена Дружба с маслом № 175	250	6,9	15,1	43,4	384,0	175	2011
Фрукты свежие (яблоко, вафли) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>615</b>	<b>11,1</b>	<b>15,8</b>	<b>92,0</b>	<b>603,7</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста кашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Суп картофельный с макаронными изделиями № 103	250	2,5	7,6	20,1	117,5	103	2011
Коллета рубленая с белокочанной капустой №455	100	13,0	15,2	13,3	201,0	455	2004
Пюре из бобовых № 199	180	16,2	8,3	42,0	242,0	199	2016
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>930</b>	<b>41,0</b>	<b>32,6</b>	<b>160,2</b>	<b>946,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>52,1</b>	<b>48,4</b>	<b>252,2</b>	<b>1 550,6</b>		

Согласовано

\_\_\_\_\_





Утверждено  
 ООО "Венера"  
 2023 г.

В лагерьях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
 в период каникул при 2-х разовом питании

Примерное 10-ти дневное меню

6 День

Согласовано



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая молочная рисовая с маслом № 174	250/5	7,0	12,3	38,3	341,5	174	2011
Бутерброд с сыром №3	50/10/15	7,7	12,6	28,5	245,8	3	2004
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>552</b>	<b>14,9</b>	<b>24,9</b>	<b>81,8</b>	<b>648,9</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Борщ с капустой и картофелем № 82	250	2,0	5,0	13,0	105,6	82	2011
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593	2011/2004
Макаронные изделия отварные № 203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203	2011
Кисель из повидла № 647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>930</b>	<b>35,5</b>	<b>27,3</b>	<b>136,0</b>	<b>936,6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>50,4</b>	<b>52,2</b>	<b>217,8</b>	<b>1 585,5</b>		



Примерное 10-ти дневное меню

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

7 день

Согласовано



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная пшениная вязкая № 302	250	9,5	9,0	29,0	333,8	302	2004
Фрукты свежие (яблоко, апельсин) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	2011
Чай с сахаром № 376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>13,7</b>	<b>9,7</b>	<b>77,6</b>	<b>553,5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Суп картофельный с бобовыми (горох) № 102	250	5,8	5,5	19,0	145,0	102	2011
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	473,0	492	2004
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК№7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>37,7</b>	<b>35,8</b>	<b>133,3</b>	<b>947,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>51,4</b>	<b>45,5</b>	<b>210,9</b>	<b>1 501,3</b>		



Примерное 10-ти дневное меню

в период каникул при 2-х разовом питании

8 день



Согласовано

Прием пищи, наименование Блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Запеканка рисовая с творогом № 315	230	13,3	9,9	69,8	421,5	315	2004	
Соус молочный (сладкий) № 596	70	1,3	3,1	9,4	58,4	596	2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011	
Батон	50	5,9	1,5	25,6	131,0			
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>572</b>	<b>20,7</b>	<b>14,5</b>	<b>119,8</b>	<b>672,5</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6			
Суп из овощей № 135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135	2004	
Котлета рыбная любительская № 390	100	13,7	14,2	10,9	149,0	390	2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	3,7	8,9	25,9	197,8	125/128	2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6		
Хлеб пшеничный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК №7		
Хлеб пеклеваный	930	28,6	28,4	132,7	818,6			
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>49,3</b>	<b>42,9</b>	<b>252,5</b>	<b>1 491,1</b>			
<b>Всего за день:</b>								



Утверждено



Согласовано



Примерное 10-ти дневное меню

в период каникул при 2-х разовом питании

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	250	6,9	7,9	42,0	266,4	311	2004
Бутерброд с повидлом № 2	30/10/20	2,4	5,4	23,2	207,9	2	2004
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	40	3,1	3,9	29,7	166,8		
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	421	2016
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>13,7</b>	<b>18,2</b>	<b>106,7</b>	<b>702,4</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свегла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Суп картофельный с макаронными изделиями № 103	250	2,5	7,6	20,1	117,5	103	2011
Котлета рубленая с белокочанной капустой №455	100	13,0	15,2	13,3	201,0	455	2004
Каша гречневая вязкая № 302	180	7,3	5,7	33,6	213,8	302	2004
Каша гречневая вязкая № 302	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	2004
Кисель из повидла № 647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	2004
Кисель из повидла № 647	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Хлеб пшеничный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК №7	
Хлеб пшеничный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>930</b>	<b>32,0</b>	<b>29,8</b>	<b>152,9</b>	<b>902,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>45,7</b>	<b>48,0</b>	<b>259,6</b>	<b>1 605,3</b>		



Примерное 10-ти дневное меню

в период каникул при 2-х разовом питании

10 день



Согласовано

Прием пищи, наименование блюда

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая из риса и пшена Дружба № 175	250	6,9	15,1	43,4	384,0	175	2011
Фрукты свежие (яблоко, апельсин) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	377	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>615</b>	<b>11,1</b>	<b>15,8</b>	<b>92,0</b>	<b>603,7</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88	2011
Тертельи с соусом 2-й вариант № 462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	251,3	462/593	2004
Макаронные изделия отварные № 203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203	2011
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Хлеб пеклеванной	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>960</b>	<b>27,9</b>	<b>35,1</b>	<b>130,5</b>	<b>942,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>39,0</b>	<b>50,9</b>	<b>222,5</b>	<b>1 545,7</b>		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

	б	ж	уг	ккал
Итого	496,9	487,9	2 355,2	15 480,8
Итого за период	49,7	48,3	235,5	1548,1

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Утверждаю

ООО "Венера"



Примерное 10-ти дневное меню

**в лагерьх с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет на базе муниципальных образовательных учреждений**  
**в период каникул при 2-х разовом питании**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИИ ГИОЗДИП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Согласовано

