

Согласовано:

Директор МКОУ

«СШ № 2»



Утверждено:

«Бизнес Консалтинг»

Сортоножко Е.Ю.

**Примерное 10-ти дневное меню  
в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12 лет и старше 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,	Цена рубли	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Каша молочная манная жидкая с маслом и сахаром	250	6,62	7,12	31,62	217,9	20,12	54-27к	2022н
Бутерброд с повидлом	40/10/30	3,3	7,3	31,0	277,3	25	2	2017м
Чай с сахаром и лимоном	207	0,3	0,0	10,6	43,52	10	54-3гн	2022н
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>537</b>	<b>10,2</b>	<b>13,6</b>	<b>79,6</b>	<b>552</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий)	100	0,8	0,2	2,5	15	24	54-2з	2022н
Суп с макаронными изделиями	250	6,4	7,3	23,1	183	20	54-7с	2022н
Фрикадельки с соусом	100/30	17,7	14,2	8,9	212,7	30	77-7/54-3с	2022/2022н
Каша ячневая вязкая	180	5,8	7,4	33,6	216,72	15	171	2017м
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81	10	54-1хн	2022н
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>37,4</b>	<b>29,7</b>	<b>113,6</b>	<b>899,22</b>	<b>161,12</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>47,6</b>	<b>43,3</b>	<b>193,2</b>	<b>1451,22</b>			



**Примерное 10-ти дневное меню  
в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании**

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена рубли	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом и сахаром	200	8,3	10,1	27,6	234,5	20,12	54-24к	2022н
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	20	338	2017м
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2017м
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,4	42,32	10	54-2гн	2022н
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>12,6</b>	<b>10,8</b>	<b>71,8</b>	<b>437,22</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,7	0,1	2,3	12,8	24	54-3з	2022н
Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,6	4,0	6,9	74	20	54-1с	2022н
Котлета из птицы	90	14,6	18,7	13,6	235,8	32	77-2	2022
Макаронные изделия отварные	150	5,4	4,9	32,8	196,8	15	203	2017м
Кисель из повидла	200	0,1	0,0	28,2	113,2	10	360	2017м
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010м
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	3	702	2010м
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>28,9</b>	<b>28,3</b>	<b>119,8</b>	<b>817,8</b>	<b>161,12</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>41,5</b>	<b>39,1</b>	<b>191,6</b>	<b>1304,5</b>			

Согласовано:

Директор



### Примерное 10-ти дневное меню

в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании

#### 3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена рубли	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
<b>Завтрак</b>									
Лапшевник с творогом	200	17,2	16,7	39,0	375,1	30,12	208	2017м	
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,2	6,7	50,8	10	327	2017м	
Чай с молоком	200	1,6	1,1	12,6	66,52	10	54-4гн	2022н	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010м	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>23,4</b>	<b>20,3</b>	<b>82,6</b>	<b>607,22</b>				
<b>Обед</b>									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий в нарезке)	60	0,6	3,6	2,1	42,42	24	24	2017м	
Суп с бобовыми (горох)	200	4,6	4,4	15,2	117,8	20	54-25с	2022н	
Котлеты рыбные (минтай)	90	12,2	8,2	14,3	179,8	30	77-1	2022	
Картофельное пюре	150	3,1	7,4	21,6	164,8	16	128	1217м	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	10,2	42,5	10	54-5хн	2022н	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>790</b>	<b>27,6</b>	<b>24,3</b>	<b>103,5</b>	<b>738,12</b>	<b>161,12</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>51,0</b>	<b>44,6</b>	<b>186,1</b>	<b>1345,34</b>				



Согласовано:  
Директор



Утверждено:  
/Кортоножко Е.Ю.

Примерное 10-ти дневное меню  
в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена рубли	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Каша молочная геркулесовая жидкая с маслом и сахаром	220	9,8	7,5	24,7	205,5	20,12	54-22к	2022н
Бутерброд с повидлом	40/10/30	3,3	7,3	31,0	277,3	25	2	2017м
Чай с сахаром и лимоном	207	0,3	0,0	10,6	43,52	10	54-3гн	2022н
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>507</b>	<b>13,4</b>	<b>14,8</b>	<b>66,3</b>	<b>547,9</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий)	60	0,5	0,1	1,5	8,52	24	54-2з	2022н
Суп из овощей	200	1,4	4,0	8,9	74	20	54-17с	2022н
Плов из птицы	200	20,4	25,3	36,5	415	44	291	2017м
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81	10	54-1хн	2022н
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>760</b>	<b>29,7</b>	<b>30,1</b>	<b>111,6</b>	<b>792,22</b>	<b>161,12</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>43,1</b>	<b>44,9</b>	<b>177,9</b>	<b>1340,12</b>			

Согласовано:  
Директор



**Примерное 10-ти дневное меню  
в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании**

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена рубли	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
<b>Завтрак</b>									
Каша вязкая из риса и пшена Дружба с маслом	200	5,5	12,1	34,7	307	20,12	54-16к	2022н	
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	20	338	2017м	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010	
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,4	42,32	10	54-2гн	2022н	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>9,8</b>	<b>12,8</b>	<b>78,9</b>	<b>509,72</b>				
<b>Обед</b>									
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,7	0,1	2,3	12,8	24	54-3з	2022н	
Суп с макаронными изделиями	200	5,1	5,8	18,5	146,42	20	54-7с	2022н	
Котлета мясосоусная	90	11,7	13,7	12,0	180,9	30	77-6	2022	
Горошница	150	13,5	6,9	35,0	202	16	55-21г	2022н	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	10,2	42,5	10	54-5хн	2022н	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>790</b>	<b>37,4</b>	<b>27,2</b>	<b>118,1</b>	<b>775,42</b>	<b>161,12</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>47,2</b>	<b>40,0</b>	<b>197,0</b>	<b>1285,14</b>				

Согласовано  
Директор



**Примерное 10-ти дневное меню  
в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании**



6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена рубли	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Каша молочная рисовая жидкая с маслом и сахаром	220	5,6	9,8	30,6	273,2	20,12	54-25к	2022н
Бутерброд с сыром	50/10/15	7,7	12,6	28,5	245,8	25	3	2017м
Чай с сахаром и лимоном	207	0,3	0,0	10,6	43,52	10	54-3гн	2022н
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>502</b>	<b>13,6</b>	<b>22,4</b>	<b>69,7</b>	<b>562,52</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий в нарезке)	60	0,6	3,6	2,1	42,42	24	24	2017м
Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	4,0	10,4	84,5	20	54-28с	2022н
Фрикадельки с соусом	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	30	77-7/54-3с	2022/2022н
Макаронные изделия отварные	150	5,4	4,9	32,8	196,8	15	203	2017м
Кисель из повидла	200	0,1	0,0	28,2	113,2	10	360	2017м
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>790</b>	<b>29,9</b>	<b>25,9</b>	<b>121,6</b>	<b>819,12</b>	<b>161,12</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>43,5</b>	<b>48,3</b>	<b>191,3</b>	<b>1381,64</b>			





**Примерное 10-ти дневное меню  
в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании**

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена рубли	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом и сахаром	200	8,3	10,1	27,6	234,5	20,12	54-24к	2022н
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	20	338	2017м
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,4	42,32	10	54-2гн	2022н
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>12,6</b>	<b>10,8</b>	<b>71,8</b>	<b>437,22</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий)	60	0,5	0,1	1,5	8,52	24	54-2з	2022н
Суп с бобовыми (горох)	200	4,6	4,4	15,2	117,8	20	54-25с	2022н
Плов из птицы	200	20,4	25,3	36,5	415	45	291	2017м
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81	10	54-1хн	2022н
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>32,9</b>	<b>30,5</b>	<b>117,9</b>	<b>836,02</b>	<b>161,12</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>45,5</b>	<b>41,3</b>	<b>189,7</b>	<b>1273,24</b>			



**Примерное 10-ти дневное меню  
в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании**

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена рубли	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Запеканка рисовая с творогом	200	11,6	8,6	60,7	366,5	30,12	188	2017м
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,2	6,7	50,8	10	327	2017м
Чай с сахаром и лимоном	207	0,3	0,0	10,6	43,52	10	54-3гн	2022н
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>507</b>	<b>16,5</b>	<b>11,1</b>	<b>102,3</b>	<b>575,62</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,7	0,1	2,3	12,8	24	54-3з	2022н
Суп из овощей	200	1,4	4,0	8,9	74	20	54-17с	2022н
Котлеты рыбные (минтай)	90	12,2	8,2	14,3	179,8	30	77-1	2022
Картофельное пюре	150	3,1	7,4	21,6	164,8	15	128	1217м
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	10,2	42,5	10	54-5хн	2022н
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>	<b>24,5</b>	<b>20,5</b>	<b>102,2</b>	<b>687,6</b>	<b>161,12</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>41,0</b>	<b>31,6</b>	<b>204,5</b>	<b>1263,22</b>			



Согласовано:  
Директор



Утверждено:

ООО "Бизнес Консалтинг"  
Кортоножко Е.Ю.

**Примерное 10-ти дневное меню  
в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании**

**9 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена рубли	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
Каша молочная манная жидкая с маслом и сахаром	220	5,83	6,27	27,83	191,4	20,12	54-27к	2022н
Бутерброд с повидлом	40/10/30	3,3	7,3	31,0	277,3	25	2	2017м
Чай с молоком	200	1,6	1,1	12,6	66,52	10	54-4гн	2022н
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>10,7</b>	<b>14,7</b>	<b>71,4</b>	<b>535,22</b>			
<b>Обед</b>								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий в нарезке)	60	0,6	3,6	2,1	42,42	24	24	2017м
Суп с макаронными изделиями	200	5,1	5,8	18,5	146,42	20	54-7с	2022н
Котлета мяскопаустная	90	11,7	13,7	12,0	180,9	30	77-6	2022
Каша ячневая вязкая	150	4,8	6,2	28,0	180,6	15	171	2017м
Кисель из повидла	200	0,1	0,0	28,2	113,2	10	360	2017м
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>790</b>	<b>28,5</b>	<b>29,9</b>	<b>128,9</b>	<b>854,34</b>	<b>161,12</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>39,2</b>	<b>44,6</b>	<b>200,3</b>	<b>1389,56</b>			

Согласовано:  
Директор



Утверждено:

ООО "Бизнес Консалтинг"  
Картовозжко Е.Ю.

### Примерное 10-ти дневное меню

в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании

#### 10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена рубли	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
<b>Завтрак</b>									
Каша вязкая из риса и пшена Дружба с маслом	200	5,5	12,1	34,7	307	20,12	54-16к	2022н	
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	20	338	2017м	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010	
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,4	42,32	10	54-2гн	2022н	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>9,8</b>	<b>12,8</b>	<b>78,9</b>	<b>509,72</b>				
<b>Обед</b>									
Овощи по сезону (огурец свежий)	60	0,5	0,1	1,5	8,52	24	54-2з	2022н	
Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,6	4,0	6,9	74	20	54-1с	2022н	
Тефтели с соусом	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	31	77-5/54-3с	2022/2022н	
Макаронные изделия отварные	150	5,4	4,9	32,8	196,8	15	203	2017м	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81	10	54-1хн	2022н	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>24,6</b>	<b>29,5</b>	<b>115,4</b>	<b>774,32</b>	<b>161,12</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>34,4</b>	<b>42,3</b>	<b>194,3</b>	<b>1284,04</b>				

#### ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	428,9	415,8	1 925,7	13217,54
Среднее значение за период	42,9	41,6	192,6	1321,754
Норма по СанПиН двухразовое питание 50%- 60% ±	38,5-46,2	39,5-46,7	167,5-201	1175-1410

Использованная литература: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного изд. Дели плюс, 2017 г

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макроэлементов.

В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.