

Утверждаю:

Директор ООО «Славия»
Д.А. Давыдов

Согласовано:

С.В. Давыдов
С.В. Давыдов

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

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша жидкая молочная манная №311	200	12,0	12,6	29,1	242,1	311	2004
Бутерброд с повидлом №2	40/10/30	3,3	7,3	31,0	277,3	2	2004
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
Итого за прием пищи:	502	15,5	19,9	75,1	581,0		
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3,4,5,6	
Суп картофельный с макаронными изделиями № 103	200	2,0	6,1	10,4	94,0	103	2011
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593	2011/2004
Каша гречневая вязкая № 302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302	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	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	810	30,1	24,6	109,2	749,0		
Всего за день:		45,6	44,5	184,3	1 330,0		

**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	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Каша молочная пшенная вязкая № 302	200	12,6	13,2	26,2	302	2004
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	338	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК №6	
Чай с молоком №378	200	7,3	2,0	11,8	378	2011
Итого за прием пищи:	540	23,3	15,8	67,0	495,8	
Обед						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	ТТК№1,2,3,4,5,6	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	88	2011
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	294	2011
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	23,5	203	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК№6	
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,3	16,4	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	780	27,8	29,3	103,1	782,9	
Всего за день:		51,1	45,1	170,1	1 278,7	

**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	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Лапшевник с творогом № 208	200	17,2	16,7	39,0	355,5	208 2011
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,2	6,7	50,8	596 2004
Чай с сахаром №376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376 2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6
Итого за прием пищи:	505	21,3	19,1	80,2	556,2	
Обед						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3,4,5,6
Суп картофельный с бобовыми (горох) № 102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102 2011
Птица тушеная в соусе 290/593	100	12,3	11,5	3,5	167,0	290/593 2011/2004
Каша ячневая вязкая № 302	150	4,8	6,9	28,0	180,6	302 2011
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК№547
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7
Итого за прием пищи:	780	28,0	23,8	100,5	716,4	
Всего за день:		49,3	42,9	180,7	1 272,6	

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	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Каша молочная геркулесовая №302	200	12,1	11,5	40,8	209,0	302
Бутерброд с повидлом №2	40/10/30	3,3	7,3	31,0	277,3	2
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377
Итого за прием пищи:	502	15,6	18,8	86,8	547,9	
Обед						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3,4,5,6
Суп из овощей № 135	200	1,5	4,0	8,9	78,3	135
Плов из птицы № 291	200	16,3	19,0	31,5	385,0	291
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7
Итого за прием пищи:	740	23,8	23,9	103,4	748,7	
Всего за день:		39,4	42,7	190,2	1 296,6	

**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	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба № 175	200	12,2	15,1	30,5	290,8	175	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Чай с сахаром №376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011
Итого за прием пищи:	555	15,8	15,7	74,5	486,3		
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3,4,5,6	
Суп картофельный с макаронными изделиями № 103	200	2,0	6,1	10,4	94,0	103	2011
Котлета рубленая с белокочанной капустой №455	90	11,7	13,7	12,0	180,9	455	2004
Пюре из бобовых № 199	150	5,1	6,9	35,0	202,0	199	2016
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК№547	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	780	25,1	27,7	111,2	727,9		
Всего за день:		40,9	43,4	185,7	1 214,2		

**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	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Каша вязкая молочная рисовая № 174	200	8,0	6,6	52,8	174	2011
Бутерброд с маслом и сыром №3	60/10/10	7,7	12,6	28,5	3	2004
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	377	2011
Итого за прием пищи:	502	15,9	19,2	96,3	575,4	
Обед						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	ТТК№1,2,3,4,5,6	
Борщ с капустой и картофелем № 82	200	1,6	5,0	10,4	82	2011
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/363	90/30	16,0	12,8	8,0	297/363	2016
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	23,5	203	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК№6	
Хлеб пеклеваннный	40	2,5	0,3	16,4	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	780	29,3	24,4	100,5	750,8	
Всего за день:		45,2	43,6	196,8	1 326,2	

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	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Каша молочная пшенная вязкая № 302	200	12,6	13,2	26,2	302	2004
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	338	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК№6	
Чай с молоком №378	200	7,3	2,0	11,8	378	2011
Итого за прием пищи:	540	23,3	15,8	67,0	495,8	
Обед						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	ТТК№1,2,3,4,5,6	
Суп картофельный с бобовыми (горох) № 102	200	4,6	4,4	15,2	102	2011
Плов из птицы № 291	200	16,3	19,0	31,5	291	2011
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	349	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	740	26,9	24,4	109,8	788,3	
Всего за день:		50,2	40,2	176,8	1 284,1	

**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	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным сладким № 315	200/50	14,6	16,8	49,2	417,1	315 2004
Чай с сахаром №376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376 2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6
Итого за прием пищи:	505	17,8	17,0	83,7	567,0	
Обед						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3,4,5,6
Суп из овощей № 135	200	1,5	4,0	8,9	78,3	135 2004
Тефтели рыбные с соусом томатным	90/30	12,3	12,8	9,8	196,0	239/593 2011
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	3,1	7,4	29,6	180,8	125/128 2011
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК№547
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК№7
Итого за прием пищи:	810	23,2	25,3	102,2	706,2	
Всего за день:		41,0	42,3	185,9	1 273,2	

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	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша жидкая молочная манная №311	200	12,0	12,6	29,1	242,1	311	2004
Бутерброд с повидлом №2	40/10/30	3,3	7,3	31,0	277,3	2	2004
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
Итого за прием пищи:	502	15,5	19,9	75,1	581,0		
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3,4,5,6	
Суп картофельный с макаронными изделиями № 103	200	2,0	6,1	10,4	94,0	103	2011
Котлета рубленая с белокочанной капустой №455	90	11,7	13,7	8,0	216,9	455	2004
Каша гречневая вязкая № 302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302	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 пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	780	25,8	25,6	109,3	774,6		
Всего за день:		41,3	45,5	184,4	1 355,6		

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	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба № 175	200	12,2	15,2	30,5	290,8	175	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Чай с сахаром №376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011
Итого за прием пищи:	555	15,8	15,8	74,5	486,3		
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3 ,4,5,6	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88	2011
Щи из свежей капусты с картофелем №88	90/30	11,4	14,8	14,3	223,2	462/593	2004
Тертыели с соусом 2-й вариант № 462/593	150	5,5	5,7	23,5	206,4	203	2011
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	23,5	206,4	685	2004
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК№7	
Хлеб пеклеваный	810	24,6	25,5	103,9	770,4		
Итого за прием пищи:	810	40,4	41,3	178,4	1 256,7		

Всего за день:

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ						
	б	ж	уг	ккал		
Итого	444,4	431,5	1 833,3	12 887,9		
Итого за период	45,3	43,1	185,1	1288,8		

Среднее значение за период

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

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ ЦЗД Минздрава России, 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.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.