

«Согласовано»

Директор МБОУ

«Центр образования № 9»

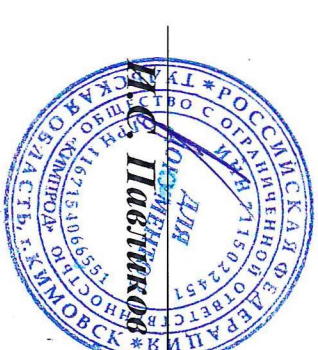


«Утверждаю»

Генеральный

Директор

ООО «Кимрод»



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

с 7-11 лет в ЛАГЕРЯХ ДНЕВНОГО ПРЕБЫВАНИЯ

В ПЕРИОД ОСЕННИХ КАНИКУЛ

2. НОВОМОСКОВСКА И НОВОМОСКОВСКОГО РАЙОНА

на 2024 год.

6

ДЕНЬ: ПЕРВЫЙ
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7-11 лет

1

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г			Энерг.. ценнос.	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг							
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
	ЗАВТРАК:																		
300	1.Йогт вареное	1шт	5,1	4,6	0,3	63,0	0,03	0,00	0,10	0,20	22,0	77,0	5,00	1,00					
258	2.Каша молочная пшениная вязкая	200	8,7	12,9	37,1	299,0	0,19	13,40	0,08	0,20	138,0	210,0	55,40	1,50					
494	3.Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61,0	0,00	2,80	0,00	0,00	14,2	4,0	2,0	0,40					
111	4.Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15					
565	5.Булочка дорожная	50	3,5	6,9	27,9	188,3	0,05	0,00	0,04	0,60	6,7	27,0	5,00	0,40					
	ИТОГО	505	18,50	24,84	88,20	650,6	0,28	16,20	0,22	1,25	183,7	327,8	69,4	3,45					
	ЗАВТРАК - 2:																		
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80					
	ОБЕД:																		
106	1.Помидор свежий порц.	60	0,66	1,2	2,28	14,4	0,04	15,0	0,00	0,42	8,4	15,6	12,0	0,50					
131	2.Свекольник со сметаной	250	2,2	4,5	12,1	97,0	0,07	9,20	0,04	0,25	37,70	69,30	31,00	1,50					
406	3.Плов из отварной курицы	240	18,3	18,2	43,3	410,3	0,03	1,48	0,01	6,17	37,70	152,0	35,4	1,48					
510	4.Компот из апельсина с яблоком	200	0,5	0,2	22,2	93,0	0,30	11,60	0,00	0,10	19,0	12,0	8,0	0,80					
110	5.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,5	2,00					
	ИТОГО	800	24,96	24,70	96,88	705,2	0,54	37,3	0,05	6,94	118,5	327,9	109,9	6,28					
	ПОЛДНИК:																		
589	1.Пирог	50	2,9	2,4	37,6	183,0	0,04	0,00	0,00	1,20	5,5	25	4,5	0,4					
516	2.Кефир	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180	28	0,20					
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,0	0,00	0,15	25,70	12,5	8,1	0,07					
	ИТОГО	350	9,30	7,55	51,10	311,0	0,16	29,40	0,04	1,35	271	218	41	0,67					
	ВСЕГО		53,76	57,29	256,28	1758,8	1,00	86,9	0,31	9,5	587,4	873,2	219,9	13,2					

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
 Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный Центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ВТОРНИК
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7-11 лет

2

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г			Энерг. Ценнос.	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг				
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
ЗАВТРАК:																
95	1.Бутерброд с повидлом	60	1,7	4,3	32,6	176,0	0,02	0,20	0,03	0,30	10,0	17,0	5,0	0,7		
62	2.Салат из моркови с куратой	60	0,96	0,06	9,1	40,8	0,00	2,10	0,00	0,20	22,0	77,0	5,0	1,0		
313	3.Запеканка творожная	150	24	22,5	23,9	375,5	0,07	0,6	0,2	0,7	297,0	347,0	38	1,0		
481	с молоком густенным	30	2,16	2,55	16,6	98,4	0,01	0,30	0,01	0,06	92,1	65,7	10,2	0,1		
501	4.Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0	0,04	1,3	0,00	0	126,0	90,0	14,0	0,1		
ИТОГО																
	ЗАВТРАК - 2:	500	32,02	32,11	98,10	769,7	0,14	4,50	0,24	1,26	547,1	596,7	72,2	2,9		
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,20	0,20	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,8		
ОБЕД:																
1	1.Салат из капусты белокачанной	60	1,3	6,1	5,6	81,6	0,03	15,4	0	2,7	34,8	25,8	12,6	0,5		
134	2. Рассольник ленинградский	250	2,31	6,75	16,6	137,5	0,09	7,72	0,01	2,38	24,3	69,1	27,2	0,9		
412	3.Котлета куриная с соусом	80	12	8,5	7,4	150,9	0,1	0,7	0,03	0,3	29,7	0,5	0,1	0,9		
456	красным основным	20	0,3	0,5	1,85	12,9	0,00	0,54	0,00	0,05	1,9	5,3	2,7	0,1		
291	4.Макаронные изделия отварные	150	5,66	5,56	29,04	145,0	0,06	0	0	0,8	5,7	35,7	8,1	0,8		
508	5.Компот из сухофруктов	200	0,5	0	27	110,0	0,01	0,5	0	0	28,0	19,0	7,0	1,5		
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,1	0	0	0	15,7	79,0	23,5	2,0		
ИТОГО																
	ПОЛДНИК:	810	25,37	28,01	104,49	728,4	0,39	24,86	0,04	6,23	140,1	234,4	81,2	6,7		
567	1.Булочка российская	50	2,2	2,5	17,7	101,5	0,03	0,00	0,02	0,60	7,0	38,0	3,0	0,3		
517	2.Йогурт	200	10	6,4	17	174,0	0,06	1,20	0,04	0,00	238,0	182,0	28,0	2,0		
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,35	8,5	41,0	0,02	8,7	0,00	0,17	14,0	14,7	7,9	1,9		
ИТОГО																
	ВСЕГО	350	12,55	9,25	43,20	316,5	0,11	9,90	0,06	0,77	259,0	234,7	38,9	4,2		
			70,94	69,57	245,99	1906,6	0,66	43,26	0,34	8,26	960,2	1065,8	192,3	16,6		

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г.

Уральский региональный Центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: СРЕДА
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7-11 лет

3

№п/л Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г				Энерг.. ценнос.	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг							
			Белки	Жиры	Углев.	Целлюл.		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe					
	ЗАВТРАК:																			
105	1. Масло сливочное порционно	10	0,04	8,2	0,07		74,8	0,00	0,00	0,06	0,10	1,2	1,9	0,00						
100	2. Сыр сычужный твердый порц.	15	3,84	3,92	0		51,4	0,00	0,15	0,03	0,10	135,0	88,5	7,50						
253	3. Каша молочная рисовая вязкая	200	6,3	11,8	37		279,4	0,06	1,4	0,08	0,20	131,0	169,0	37,2						
494	4. Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2		61,0	0,00	2,80	0,00	0,00	14,2	4,0	2,0						
563	5. Булочка ванильная	75	5,5	9,7	45,1		293,7	0,07	0,00	0,06	0,90	11,2	43,6	7,5						
	ИТОГО	500	15,78	33,62	97,37		760,3	0,13	4,35	0,23	1,30	292,6	307,0	54,2						
	ЗАВТРАК - 2:																			
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10		92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0						
	ОБЕД:																			
19	1. Салат из свеж. помидор и огурцов	60	0,54	3,06	2,16		38,4	0,02	8,5	0,00	1,60	10,2	19,2	9,6						
128	2. Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,09	6,5	11,01		111,2	0,05	10,34	0,01	2,43	43,30	59,10	27,15						
345	3. Котлета рыбная с соусом	80	11,1	1,7	7,7		90,4	0,06	0,30	0,02	0,80	28,00	128,0	18,4						
444	4. Сметанный с томатом	20	0,7	4,2	1,2		46,0	0,00	0,29	0,02	0,06	18,00	14,8	3,1						
429	4. Картофельное пюре	150	3,1	6,6	16,3		138,0	0,13	5,1	0,00	0,15	39,0	85,5	28,5						
509	5. Компот из яблок с лимоном	200	0,3	0,2	25,1		103,0	0,01	3,30	0,00	0,10	11,0	7,0	5,0						
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17		90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,5						
	ИТОГО	810	21,13	22,86	80,47		617,5	0,37	27,8	0,05	5,14	165,2	392,6	115,3						
	ПОЛДНИК:																			
590	1. Печенье сахарное	50	3,7	4,9	37,1		208,0	0,05	0,00	0,00	1,80	14,5	45	10						
516	2. Снежок	200	5,8	5	8		100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180	28						
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,27	9,2		42,0	0,02	0,5	0,00	0,40	16,90	14,3	10,7						
	ИТОГО	350	9,85	10,17	54,30		350,0	0,15	1,90	0,04	2,20	271	239	49						
	ВСЕГО		47,76	66,85	252,24		1819,8	0,67	38,1	0,32	8,6	743,2	938,9	218,2						

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
 Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ
НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

4

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7-11 лет

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г.				Энерг. Ценнос.	Витамины, мг							Минеральные в-ва, мг					
			Белки	Жиры	Углев.			В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
	ЗАВТРАК:																			
81	1.Бутерброд с вареной колбасой	50	5,2	8,6	9,8	137,0	0,09	0	0	0,4	10	57	8	0,7						
106	2.Помидор свежий порц.	60	0,66	1,2	2,28	14,4	0,04	15,00	0,00	0,42	8,4	15,6	12,0	0,50						
301	3.Омлет натуральный	160	14	21,75	3,75	265,0	0,10	0,50	0,30	0,74	130,5	246,1	19,7	2,50						
493	4. Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60,0	0,00	0,00	0,00	0,00	11,0	3,0	1,0	0,3						
111	5.Батон нарезной	35	2,57	1,03	18	91,7	0,02	0,00	0,00	0,58	6,5	22,8	4,6	0,35						
	ИТОГО	505	22,53	32,58	48,83	568,1	0,25	15,50	0,30	2,14	166,4	344,5	45,3	4,35						
	ЗАВТРАК - 2:																			
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80						
	ОБЕД:																			
17	1.Салат из свежих огурцов	60	0,42	3,06	1,2	34,2	0,02	3,00	0,00	2,70	10,8	19,8	7,8	0,30						
144	2.Суп картофельный гороховый	250	2,3	4,3	15,1	108,0	0,19	8,70	0,04	0,20	19,0	65,80	25,50	0,90						
405	3.Курица, тушенная в соусе	100	11,65	11,57	3,51	165,0	0,02	1,92	0,03	0,42	28,3	75,0	13,30	0,80						
237	4.Каша гречневая рассыпчатая	150	8,55	7,85	37,08	253,0	0,21	0,00	0,10	0,60	14,3	202,60	#####	4,50						
510	5.Компот из апельсинов с яблоком	200	0,5	0,2	22,2	93,0	0,30	11,60	0,00	0,10	19,0	12,00	8,00	0,80						
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,50	2,00						
	ИТОГО	810	26,72	27,58	96,09	743,7	0,84	25,22	0,17	4,02	107,1	454,2	213,4	9,30						
	ПОЛДНИК:																			
542	1.Пирожок с повидлом	50	3	2,7	30,5	158,3	0,03	0,10	0,02	0,40	9,20	26,70	5,00	0,60						
516	2.Ряженка	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240,0	180,0	28,00	0,20						
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,00	0,00	0,15	25,7	12,5	8,10	0,10						
	ИТОГО	350	9,40	7,85	44,00	286,3	0,15	29,50	0,06	0,55	274,9	219,2	41,10	0,90						
	ВСЕГО		59,65	68,2	209,02	1690,1	1,26	74,22	0,53	6,71	562	1017,9	299,8	17,4						

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7-11 лет

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г.			Энерг.. ценнос.	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг				
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
ЗАВТРАК:																
91	1. Бутерброд с сыром	35	5	8,1	7,4	123,0	0,0	0,10	0,06	0,3	137,0	99,0	10,0	0,30		
395	2 Сосиски отварные	100	10,4	20,9	0	239	0,14	0,00	0,00	0,40	31,0	134,0	17,0	1,60		
291	3. Макароны из твердых сортов пшеницы	150	5,66	5,56	29,04	145	0,06	0,00	0,00	0,80	5,7	35,7	8,1	0,80		
496.	4. Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,30	0,02	0,00	124,0	110,0	27,00	0,80		
111	5. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,30	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,00	0,15		
ИТОГО																
	ЗАВТРАК - 2:	500	25,76	38,30	69,14	690,30	0,27	1,40	0,08	1,75	300,5	388,5	64,10	3,65		
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,00	0,20	110,00	0,04	8,00	0,00	0,00	40,0	0,0	0,00	0,40		
ОБЕД:																
61	1. Салат из моркови с зеленым горошком	60	1,14	6,06	3,5	73,00	0,04	2,80	0,00	2,82	13,2	31,8	16,2	0,36		
142	2. Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,01	6,5	8,1	99,20	0,06	18,5	0,01	2,4	42,8	53,6	23,1	0,82		
369	3. Жаркое по-домашнему	240	28,5	25,4	16,6	413,20	0,18	8,40	0,05	0,80	38,20	290,0	61,00	3,60		
512	4. Компот из плодов и ягод сушеных	200	0,3	0	20,1	81,00	0	0,80	0,00	0,00	10,00	6,00	3,00	0,60		
110	5. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,50	0,1	0,00	0,00	0,00	15,70	79,0	23,50	2,00		
ИТОГО																
	ПОЛДНИК:	800	35,25	38,56	65,30	756,90	0,38	30,5	0,06	6,02	119,9	460,4	126,8	7,38		
564	1. Булочка домашняя	50	3,8	6,5	30,2	194,00	0,05	0,00	0,04	0,60	7,5	29,0	8,0	0,4		
517	2. Йогурт	200	10	6,4	17	174,00	0,06	1,20	0,04	0,00	238	182,0	28,0	2		
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,00	0,04	28,00	0,00	0,15	25,70	12,5	8,10	0,10		
ИТОГО																
	ВСЕГО	350	14,40	13,05	52,70	396,00	0,15	29,20	0,08	0,75	271,2	223,5	44,1	2,50		
			76,41	89,91	187,34	1953,20	0,84	69,1	0,22	8,5	731,6	1072,4	235,0	13,93		

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г.

Уральский региональный Центр питания, 2013г.