



Утверждаю
 Директор МБОУ "Кодинская СОШ"
 Полова Е. В.
 14 мая 2024 № 34 -С

Примерное 10-дневное меню (возраст 07-11 и 12-18 лет) для детей летнего оздоровительного лагеря МБОУ "Кодинская СОШ" и филиала

№ рецептуры	Наименование блюда	Пищевые вещества						Минер. вещества, мг						Энерг. ценность, ккал	Выход
		Белки г	Жиры г	Углеводы, г	Са	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	E			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	ДЕНЬ I														
	завтрак														
ПР	Кондитерское изделие	40,00	3,00	3,90	29,80	166,80	11,60	8,00	36,00	0,80	0,00	0,00	4,40	0,00	
168	Каша гречневая на молоке с маслом	200,00	6,20	9,90	32,79	203,00	12,20	98,09	147,09	3,32	0,20	0,00	20,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,14	0,52	20,24	16,5	0	0	2	0	0	0	0	
тгк	Чай с сахаром	200-15	0,00	0,00	14,00	56,80	6,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	ИТОГО:		12,40	13,94	77,11	446,84	46,30	106,09	183,09	8,12	0,20	0,00	24,40	0,00	
	Обед														
54-33	Помидор св. в нарезку	100	1,1	0,2	3,8	21,4	14	20	26	0,9	0,06	25	133		
54-8с	Суп картофельный с бобовыми(горох) на мясном бульоне	200	66,8	46	81,4	1331,4	270	290	804	14,76	1,46	47,6	42	9,32	
309	Макаронные изделия отварные	180	7,36	9,04	52,9	336,9	9,72	24,24	74,34	2,22	0,12	0	0	0	
ПФ	Котлета мясная	90	11,84	4,81	9,04	126,9	84,3	19,3	172,4	2,23	0,08	0,7	0,023	0,8	
пр	хлеб пш	40	3,04	0,32	20,06	95,28	11,6	19,2	73,6	0,88	0,104	0,8	0	0	
тк	Чай с сахаром	200-15	0	0	14	56,8	6	0	0	2	0	0	0	0	
	ИТОГО	725	89,04	60,17	177,4	1947,28	381,62	352,74	1124,34	22,09	1,764	49,1	51,343	0,8	
	ИТОГО за 1 день		101,44	74,11	254,51	2394,12	427,92	458,83	1307,43	30,21	1,96	49,10	75,74	0,80	

День 4														
завтрак														
ПР	Кондитерское изделие	40	3	3,9	29,8	166,8	11,6	8	36	0,8	0	0	4,4	0
390	Каша манная на молоке с маслом	200	6,24	6,1	19,7	158,64	192,17	23,52	156,05	0,3	0,08	1,09	36,72	
пр	хлеб пш	40	3,2	0,14	0,52	20,24	16,5	0	0	2	0	0	0	0
тк	Чай с сахаром	200-15	0	0	14	56,8	6	0	0	2	0	0	0	0
	ИТОГО	455	9,44	6,24	34,22	235,68	214,67	23,52	156,05	4,3	0,08	1,09	36,72	0
	ОБЕД													
54-23	Огурец св. в нарезку	100	0,8	0,1	2,5	14,1	23	14	42	0,6	0,03	10	10	
54-1с	Суп "Щи" из свежей капусты на мясном бульоне	200	46,2	60,6	57	960,6	372	130	310	4,78	0,22	104,6	10,8	
171	Греча рассыпная	180	8,1	8,26	39,07	263,52	128,69	45,84	180	3,99	0,36	0	0,05	5,58
286	Тефтели мясные с красным соусом	100-60	9,9	10,9	13,01	190	48,78	24	118,56	1,07	0,07	0,89	43,33	
пр	хлеб пш	40	3,2	0,14	0,52	20,24	16,5	0	0	2	0	0	0	0
тк	Чай с сахаром	200-15	0	0	14	56,8	6	0	0	2	0	0	0	0
	ИТОГО	795	67,4	79,9	123,6	1491,16	571,97	199,84	608,56	13,84	0,65	105,49	54,18	5,58
	ИТОГО за 4 день		76,84	86,14	157,82	1726,84	786,64	223,36	764,61	18,14	0,73	106,58	90,9	5,58

9 день														
завтрак														
ПР	Кондитерское изделие	40	3	3,9	29,8	166,8	11,6	8	36	0,8	0	0	4,40	0,00
54-21к	Каша рисовая на молоке с маслом	200	5,2	6,5	28,4	193,7	130	28	134	0,4	0,05	0,61	31,30	
пр	хлеб пш	40	3,2	0,14	0,52	20,24	16,5	0	0	2	0	0	0,00	0,00
тлк	Чай с сахаром	200-15	0	0	14	56,8	6	0	0	2	0	0	0,00	0,00
	ИТОГО	440	8,4	6,64	42,92	270,74	152,5	28	134	4,4	0,05	0,61	31,3	0
	ОБЕД													
54-23	Огурец св. в нарезку	100	0,8	0,1	2,5	14,1	23	14	42	0,6	0,03	10		
21	Суп картофельный с крупной на мясном бульоне со сметаной	200	9,17	2,7	15,75	98,26	15,76	27,24	37,5	0,98	0	0,12	13,30	
54-3г	Макаронные изделия отварные	180	7,36	9,04	52,9	336,9	9,72	24,24	74,34	2,22	0,12	0	42,00	0,00
пф	Котлета мясная	90	11,84	4,81	9,04	126,9	84,3	19,3	172,4	2,23	0,08	0,7	0,02	0,80
пр	хлеб пш	40	3,2	0,14	0,52	20,24	16,5	0	0	2	0	0	0,00	0,00
тк	Чай с сахаром	200-15	0	0	14	56,8	6	0	0	2	0	0	0,00	0,00
	ИТОГО	725	31,57	16,69	92,21	639,1	132,28	70,78	284,24	9,43	0,2	0,82	55,323	0,8
	ИТОГО за 9 день		39,97	23,33	135,13	909,84	284,78	98,78	418,24	13,83	0,25	1,43	86,623	0,8

Среднее за 10 дней по завтракам	10,63	10,11	50,83	333,34	125,79	50,49	173,05	5,67	0,14	5,79	34,98	0,00
Среднее за 10 дней по обедам	56,17	38,22	129,18	1187,73	279,18	180,69	539,45	13,21	3,85	48,16	150,32	1,81
Среднее за 10 дней	66,80	48,33	180,02	1521,07	404,97	231,18	712,50	18,88	3,99	53,95	185,30	1,81

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ,

Сборник технических нормативов -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна
М:Делли принт 2010

2 Сборник технических нормативов -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П.Могильного

3. Рецептуры блюд для учащихся образовательных учреждений города Москва. Вып.4.Сорокина ЛИ, Александрава В.Г. И др.

4. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР2.4.0179-20