

Согласовано с директором МБОУ ВОШ № 1


Директор МБОУ ВОШ № 1
А. А. Байрац
« 06 » 2023г.

Согласовано

Генеральный директор ООО «Каньон»


Ж.А. Строчкая
« 01 » 06 2023г.

« 01 » 06 2023г.

**Основное (организованное) меню двухразового питания
для летних профильных лагерей с дневным
пребыванием
для детей с 12 до 18 лет
Муниципальных образовательных учреждений
Приморско-Ахтарского района**

г. Приморско-Ахтарск
2023г.

Меню приготовляемых блюд

Рацион: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 1

День: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Суп молочный с крупой (гречневой)	240	7,10	7,97	22,85	192	121
	Сыр российский	25	5,80	7,38	0,00	101	15
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,00	20,20	85	389
	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,32	21,03	94	ПР
	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	11,52	53	ПР
	Кондитерские изделия	25	1,50	1,50	18,00	105	ПР
Итого за ЗАВТРАК		560	20,18	17,52	93,59	630	
ОБЕД.	Салат из свежих помидор со сладким перцем	100	1,10	6,08	3,75	75	27
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,76	4,95	7,90	90	88
	Биточки (из говядины)	100	13,40	20,49	12,02	293	268
	Пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	166	312
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60	376
	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	11,52	53	ПР
	Хлеб пшеничный	50	3,50	0,40	26,28	118	ПР
	Яблоки свежие	130	0,52	0,52	12,74	61	338
Итого за ОБЕД.		1040	26,00	38,58	113,73	915	
Итого за день		1600	46,19	56,11	207,33	1545	

Рацион: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 1

День: вторник

(лист 2)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом и сахаром	230	9,03	11,56	56,76	368	173
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	379
	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	11,52	53	ПР
	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,32	21,03	95	ПР
	Яблоки свежие	130	0,52	0,52	12,74	61	338
Итого за ЗАВТРАК		610	17,18	15,17	116,41	667	
ОБЕД.	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,97	6,08	3,65	70	24
	Суп картофельный с бобовыми	250	5,50	5,28	16,54	149	102
	Жаркое по-домашнему	210	19,43	21,71	19,89	373	259
	Компот из свежих плодов	200	0,31	0,08	28,20	105	342
	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	53	ПР
Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	142	ПР	
Итого за ОБЕД.		850	32,74	33,99	107,82	891	
Итого за день		1460	49,93	49,16	224,22	1558	

Рацион: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 1

День: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Овощи натуральные свежие (огурцы)	100	0,70	0,10	1,90	12	71
	Омлет с зеленым горошком	200	12,80	15,33	6,27	213	54-20-2020
	Кисель из плодов или ягод свежих	180	0,12	0,05	22,09	105	350
	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,24	15,77	71	ПР
	хлеб ржаной	25	1,65	0,30	9,60	44	ПР
	Черешня свежая с сахаром	115	1,10	0,40	25,60	112	339
Итого за ЗАВТРАК		650	18,47	16,42	81,23	557	
ОБЕД.	Салат из белокочанной капусты	100	0,75	6,02	2,35	67	20
	Рассольник ленинградский	250	2,01	5,09	11,98	108	96
	Фрикадельки из кур с маслом сливочным	100	11,48	10,62	8,38	248	297
	Каша вязкая (гречневая)	180	5,50	6,00	24,62	175	312
	Сок фруктовый (вишневый)	200	1,4	0,4	22,8	100	389
	хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	70	ПР
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	142	ПР
Итого за ОБЕД.		930	28,34	29,08	113,01	909	
Итого за день		1580	46,81	45,51	194,24	1466	

Рацион: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 1

День: четверг

(лист 4)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Запеканка из творога со сметаной	200	30	26,6	27,4	461	Л366
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	85	389
	Хлеб пшеничный	20	1,4	0,16	10,51	47	ПР
	хлеб ржаной	20	1,32	0,24	7,68	35	ПР
	Яблоки свежие	110	0,44	0,44	10,72	52	338
Итого за ЗАВТРАК		550	34,16	27,44	76,51	680	
ОБЕД.	Салат из свежих огурцов	100	0,75	6,02	2,35	67	45
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,93	10,94	104	82
	Плов из птицы	210	15,96	13,65	38,01	348	Л492
	Какао с молоком	180	4,41	4,50	29,25	171	Л 693
	хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	70	ПР
	Хлеб пшеничный	70	4,90	0,56	36,79	165	ПР
Итого за ОБЕД.		850	30,46	30,13	130,69	924	
Итого за день		1400	64,62	57,57	207,20	1604	

Рацион: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 1

День: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Каша рисовая жидкая молочная с сахаром	220	5,26	3,63	45,33	236	182
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62	377
	Сыр российский	20	4,64	5,90	0,00	72	15
	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,24	15,77	71	ПР
	хлеб ржаной	25	1,65	0,30	9,60	44	ПР
	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63	209
	Вафли	15	0,75	4,50	9,00	80	ПР
Итого за ЗАВТРАК		550	19,61	19,19	95,18	627	
ОБЕД.	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,96	6,09	3,65	70	24
	Суп с макаронными изделиями и	250	2,56	2,78	15,69	109	112
	Рыба тушеная в томате с овощами	140	13,65	6,93	5,32	148	229
	Пюре картофельное	200	4,07	6,40	30,66	183	312
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113	380
	хлеб ржаной	40	2,64	0,48	15,36	70	ПР
	Хлеб пшеничный	60	4,20	0,48	31,53	141	ПР
	Яблоки свежие	130	0,52	0,52	12,74	61	338
Итого за ОБЕД.		1120	31,55	25,66	135,87	895	
Итого за день		1670	51,15	44,85	231,04	1523	

Рацион: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 2

День: понедельник

(лист 6)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями	240	5,26	4,56	17,25	144	120
	Сыр российский	25	5,80	7,38	0,00	90	15
	Какао с молоком	200	4,90	5,00	32,50	190	Л 693
	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,32	21,02	94	ПР
	хлеб ржаной	25	1,65	0,30	9,60	44	ПР
	Кондитерские изделия	20	1,90	4,50	14,10	104	339
Итого за ЗАВТРАК		550	22,31	22,06	94,47	666	
ОБЕД.	Салат из свежих огурцов	100	0,75	6,02	2,35	67	20
	Суп картофельный с бобовыми	250	5,50	5,28	16,54	149	102
	Рагу из курицы	230	16,51	15,40	19,98	284	289
	Кисель из плодов или ягод свежих	180	0,12	0,05	22,09	105	350
	хлеб ржаной	35	2,31	0,42	11,69	62	ПР
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	ПР
	Черешня свежая с сахаром	115	1,10	0,40	25,60	112	339
Итого за ОБЕД.		970	30,85	28,04	127,77	920	
Итого за день		1520	53,16	50,10	222,23	1586	

Рацион: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 2

День: вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Лапшевник с творогом	200	17,20	16,73	38,97	376	208
	Сок фруктовый (вишневый)	200	1,4	0,4	22,8	100	389
	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,24	15,77	71	ПР
	хлеб ржаной	25	1,65	0,30	9,60	44	ПР
	Яблоки свежие	130	0,52	0,52	12,74	61	338
Итого за ЗАВТРАК		585	22,87	18,19	99,87	651	
ОБЕД.	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,97	6,08	3,65	70	24
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,93	10,94	104	82
	Тефтели (2-й вариант) с томатным соусом	110	13,93	10,41	13,47	206	Л 462/587
	Макаронные изделия отварные	180	6,30	7,38	42,30	265	Л332
	Компот из свежих плодов	180	0,29	0,07	25,38	105	342
	хлеб ржаной	35	2,31	0,42	11,69	61	ПР
	Хлеб пшеничный	60	4,20	0,48	31,53	141	ПР
Итого за ОБЕД.		915	29,80	29,77	138,96	952	
Итого за день		1500	52,67	47,96	238,83	1603	

Рацион: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 2

День: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	каша жидкая молочная из манной крупы с сахаром	240	6,67	11,69	46,21	317	181
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	180	2,65	1,79	18,83	102	380
	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,24	15,77	71	ПР
	хлеб ржаной	25	1,65	0,30	9,60	44	ПР
	Яблоки свежие	130	0,52	0,52	12,74	61	338
Итого за ЗАВТРАК		605	13,59	14,54	103,15	595	
ОБЕД.	Салат из свежих помидоров с луком	100	1,10	6,11	4,56	79	23
	Суп картофельный с крупой перловой	250	1,98	2,71	12,11	86	101
	Плов из отварной говядины	220	15,62	16,94	42,46	389	54-11м-2020
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,00	20,20	85	389
	хлеб ржаной	35	2,31	0,42	11,69	62	ПР
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	ПР
	Вафли	15	0,98	3,00	4,00	79	339
Итого за ОБЕД.		880	27,55	29,67	124,55	922	
Итого за день		1485	41,13	44,21	227,69	1517	

Рацион: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 2

День: четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	200	16,92	25,60	4,27	317	54-1о-2020
	Овощи натуральные свежие (огурцы)	100	0,70	0,10	1,90	12	71
	Чай с лимоном	180	0,12	0,02	13,68	56	377
	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,24	15,77	71	ПР
	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	11,52	53	ПР
	Черешня свежая с сахаром	115	1,10	0,40	25,60	112	339
Итого за ЗАВТРАК		655	22,92	26,72	72,73	620	
ОБЕД.	Салат из свежих помидор со сладким перцем	100	1,10	6,08	3,75	75	27
	Рассольник ленинградский	250	2,01	5,09	11,98	108	96
	Фрикадельки из кур с маслом сливочным	100	11,48	10,62	8,37	248	297
	Пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	166	312
	Кисель из плодов или ягод свежих	180	0,12	0,05	22,09	105	350
	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	53	ПР
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	ПР
Итого за ОБЕД.		900	24,92	28,44	110,25	895	
Итого за день		1555	47,84	55,16	182,98	1516	

Рацион: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 2

День: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК	Каша рисовая жидкая молочная с сахаром	240	5,72	3,96	49,44	257	182
	Сыр российский	25	5,80	7,38	0,00	90	15
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60	376
	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,24	15,77	71	ПР
	хлеб ржаной	25	1,65	0,30	9,60	44	ПР
	Яблоки свежие	140	0,56	0,56	13,72	66	338
Итого за ЗАВТРАК		660	15,90	12,46	103,53	587	
ОБЕД.	Овощи натуральные свежие (помидоры)	100	1,10	0,20	3,80	22	71
	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	2,56	2,78	15,69	109	112
	Биточки (из говядины)	100	13,40	20,49	12,02	293	268
	Капуста тушеная	180	3,72	5,83	16,97	136	321
	Сок фруктовый (вишневый)	200	1,4	0,4	22,8	100	389
	хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	70	ПР
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	ПР
Итого за ОБЕД.		930	29,38	30,66	114,16	870	
Итого за день		1590	45,29	43,12	217,68	1458	
Итого за период		15360	498,78	493,75	2153,46	15375	
Среднее значение за период		1536	49,88	49,37	215,35	1538	

Составил  Администратор

Утвердил _____

Меню разработано с использованием следующего перечня справочников:

«Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях»,
Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2017;

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2021г.;

«Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапшиной, М, Хлебпродинформ, 2004г.;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;