

Согласовано

Директор
Мухомов И.В.

Утверждено Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Кортоножко Е.Ю.

Примерное 10-ти дневное меню
в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12 лет и старше на базе муниципальных образований
в период каникул при 2-х разовом питании
1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена, рубль	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Каша молочная манная жидкая с маслом и сахаром	250	6,62	7,12	31,62	217,9	20,89	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
Итого за прием пищи:	537	10,2	13,6	79,6	552			
Обед								
Овощи по сезону (огурец свежий)	100	0,8	0,2	2,5	15	25	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	36	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 пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
Итого за прием пищи:	950	37,4	29,7	113,6	899,22	168,89		
Всего за день:		47,6	43,3	193,2	1451,22			

Согласовано *Директор*
И.А.Б.С.С.

Утверждено Директор ООО «Бизнес-Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена, руб.	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Каша молочная пшенная жидкая с маслом и сахаром	250	10,4	12,6	34,5	293,12	20,89	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
Итого за прием пищи:	600	14,7	13,3	78,7	495,84			
Обед								
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	1,2	0,2	3,8	21,33	25	54-3з	2022н
Щи из свежей капусты с картофелем	250	3,3	5,0	8,6	92,5	20	54-1с	2022н
Котлета из птицы	100	16,2	20,8	15,1	262	38	77-2	2022
Макаронные изделия отварные	180	6,5	5,9	39,4	235,92	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 пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	3	702	2010м
Итого за прием пищи:	910	32,7	32,4	131,1	817,8	168,89		
Всего за день:		47,4	45,7	209,8	1304,5			

Согласовано

 Меховский В.В.
 Исполнительный директор

Утверждено Директор ООО "Бизнес-консалтинг"
 Коротконого Е.Ю.


3 день									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, г	Цена, руб	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Завтрак									
Суп молочный с макаронными изделиями (вермишель)	300	8,3	11,8	26,8	246,44	34,89	54-25к	2022н	
Чай с молоком	200	1,6	1,1	12,6	66,52	15	54-4гн	2022н	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	5	701	2010м	
Итого за прием пищи:	550	13,6	13,2	63,6	427,76				
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий в нарезке)	100	1,0	6,0	3,5	70,66	25	24	2017м	
Суп с бобовыми (горох)	250	5,8	5,5	19,0	147,25	20	54-25с	2022н	
Котлеты рыбные (минтай)	100	13,6	9,1	15,9	199,77	36	77-1	2022	
Каша пшеничная с овощами	180	6,6	8,1	32,5	234,66	16	183	2017м	
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	
Итого за прием пищи:	920	27,6	29,4	121,2	885,64	168,89			
Всего за день:		41,2	42,5	184,8	1313,4				



Утверждено Директором ООО "Бизнес Консалтинг"
Кортоножко Е.Ю.

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена рецеп-туры, рубль	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша молочная геркулесовая жидкая с маслом и сахаром	250	11,1	8,5	28,1	233,52	20,89	2022н
Бутерброд с повидлом	40/10/30	3,3	7,3	31,0	277,3	25	2017м
чай с сахаром и лимоном	207	0,3	0,0	10,6	43,52	10	2022н
Итого за прием пищи:	537	14,7	15,8	69,6	547,9		
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий)	100	0,8	0,2	2,5	14,16	25	2022н
Суп из овощей	250	1,8	5,0	11,1	92,5	20	2022н
Плов из птицы	250	25,5	31,6	45,6	518,75	50	2017м
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81	10	2022н
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	2010
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	2010
Итого за прием пищи:	800	35,5	37,5	124,0	920,11	168,89	
Всего за день:		50,2	53,3	193,6	1468,01		



Согласовано
Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

 М. В. Мironov
 Руководитель
 УМВД России по Волгоградской области

Утверждено Директор ООО «Бизнес-консалтинг»
 Коротконого Е.Ю.


5 день									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, г	Цена, руб.	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Завтрак									
Каша вязкая из риса и пшена Дружба с маслом	250	6,9	15,1	43,4	383,75	20,89	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	
Итого за прием пищи:	600	11,2	15,8	87,6	586,47				
Обед									
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	1,2	0,2	3,8	21,33	25	54-3з	2022н	
Суп с макаронными изделиями	250	6,4	7,3	23,1	183	20	54-7с	2022н	
Котлета мясокрупная	100	13,0	15,2	13,3	201	36	77-6	2022	
Горошница	180	16,2	8,3	42,0	242,4	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	
Итого за прием пищи:	920	43,1	31,6	132,6	881,03	168,89			
Всего за день:		54,3	47,4	220,1	1467,5				

Согласовано
Лексис Е.Ю.



Утверждено Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Кортоножко Е.Ю.

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, г	Цена, руб.	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Каша молочная рисовая жидкая с маслом и сахаром	250	6,4	11,1	34,8	310,45	20,89	54-25к	2022н
Бутерброд с сыром	50/10/15	7,7	12,6	28,5	245,8	25	3	2004
Чай с сахаром и лимоном	207	0,3	0,0	10,6	43,52	10	54-3гн	2022н
Итого за прием пищи:	532	14,4	23,7	73,9	599,77			
Обед								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий в нарезке)	100	1,0	6,0	3,5	70,66	25	24	2017м
Борщ с капустой и картофелем	250	2,0	5,0	13,0	105,63	20	54-28с	2022н
Фрикадельки с соусом	100/30	17,7	14,2	8,9	212,7	36	77-7/54-3с	2022/2022н
Макаронные изделия отварные	180	6,5	5,9	39,4	235,92	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
Итого за прием пищи:	950	33,5	31,7	133,1	928,91	168,89		
Всего за день:		47,8	55,4	206,9	1528,68			

Согласовано

 Директор
 Шиховцев С.В.



Утверждено Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 Коротконого Е.Ю.



7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, руб.	Цена	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Каша молочная пшенинная жидкая с маслом и сахаром	250	10,4	12,6	34,5	293,12	21,89	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
Итого за прием пищи:	600	14,7	13,3	78,7	495,84			
Обед								
Овощи по сезону (огурец свежий)	100	0,8	0,2	2,5	14,16	25	54-2з	2022н
Суп с бобовыми (горох)	250	5,8	5,5	19,0	147,25	20	54-25с	2022н
Гречка по купечески с курицей	200	13,2	17,8	37,5	363	50	458	-2002г
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	4	701	2010
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	4	702	2010
Итого за прием пищи:	830	25,8	24,1	114,8	776,51	168,89		
Всего за день:		40,5	37,4	193,5	1272,35			

Согласовано
Мягкова С.В.
 Директор



Утверждено Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 Короткожко Е.Ю.

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, г	Цена, руб.	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Запеканка рисовая с творогом	250	14,5	10,8	75,9	458,12	30,89	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
Итого за прием пищи:	557	19,4	13,3	117,5	667,24			
Обед								
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	1,2	0,2	3,8	21,33	25	54-3з	2022н
Суп из овощей	250	1,8	5,0	11,1	92,5	20	54-17с	2022н
Котлеты рыбные (минтай)	100	13,6	9,1	15,9	199,77	36	77-1	2022
Каша пшеничная с овощами	180	6,6	8,1	32,5	234,66	16	183	2017м
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
Итого за прием пищи:	930	30,2	23,1	118,4	804,46	169,89		
Всего за день:		49,6	36,4	235,9	1471,7			

Утверждено: *Директор*
М.А.Савельев

Согласовано: *С.В.В.*
С.В.В.

9 день

Утверждено Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Кортоножко Е.Ю.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена, руб.	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Каша молочная манная жидкая с маслом и сахаром	250	6,62	7,12	31,62	217,9	20,89	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
Итого за прием пищи:	530	11,5	15,5	75,2	561,72			
Обед								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий в нарезке)	100	1,0	6,0	3,5	70,66	25	24	2017м
Суп с макаронными изделиями	250	6,4	7,3	23,1	183	20	54-7с	2022н
Котлета мясокрупная	100	13,0	15,2	13,3	201	36	77-6	2022
Каша ячневая вязкая	180	5,8	7,4	33,6	216,72	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 пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
Итого за прием пищи:	920	32,4	36,5	141,8	975,38	168,89		
Всего за день:		44,0	52,0	217,0	1537,1			

Согласовано

 Директор
 Коротко Е.Ю.

Утверждено

 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
 Коротко Е.Ю.

10 день									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, г	Цена, руб.	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Завтрак									
Каша вязкая из риса и пшена Дружба с маслом	250	6,9	15,1	43,4	383,75	20,89	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	
Итого за прием пищи:	600	11,2	15,8	87,6	586,47				
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий)	100	0,8	0,2	2,5	14,16	25	54-2з	2022н	
Щи из свежей капусты с картофелем	250	3,3	5,0	8,6	92,5	20	54-1с	2022н	
Тефтели с соусом	100/30	10,5	20,9	15,9	248	37	77-5/54-3с	2022/2022н	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	5,9	39,4	235,92	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	
Итого за прием пищи:	950	27,8	29,5	126,3	862,38	168,89			
Всего за день:		38,9	42,3	213,8	1448,85				

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	407,1	408,4	1 848,6	12795,81
Среднее значение за период	40,7	40,8	184,9	1279,581

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
 В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макроэлементов.
 В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.