

Согласованно
Директор _____

Утверждено
ИП Ванджура О.Ю. _____

МП

МП

**Основное меню приготовления блюд школьного лагеря
горячих завтраков и обедов для обучающихся 1-4-х классов**

Рацион:		Неделя:1		День:понедельник			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	ПОВИДЛО	20	0,15		18	72,15	пром
	КАША МОЛОЧНАЯ****	220	10,3	11,5	48,3	337,9	54-13к
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		6,5	26,8	54-2гн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,3	пром.
	ПРЯНИК	36	1,98	2,34	25,2	129,78	пром
Итого за Завтрак		506	14,93	14,04	112,8	636,93	
Обед	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200	1,68	4,16	9,68	120,24	54-2с
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	200	7,07	6,53	43,73	262,4	54-1г
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,5		19,8	81	54-1хн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	КУРИЦА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ	100	14,1	5,7	4,4	126,4	54-25м
	Итого за Обед	750	27,1	16,77	102,24	707,29	
Итого за день		1 256	42,03	30,81	215,04	1344,22	

(лист 2)

Рацион:		Неделя:1		День:вторник			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ****	200	5,3	5,7	25,3	174,3	54-27к
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	ПЕЧЕНЬЕ	26	1,98	2,55	19,34	108,11	пром
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,2	0,1	6,6	27,9	54-3гн
	ЯБЛОКО	180	0,7	0,7	17,6	79,9	пром.
	Итого за Завтрак	656	11,93	9,43	93,47	507,46	
Обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	4,72	5,76	13,6	125,52	54-3с
	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	4,1	7,1	26,4	185,8	54-11г
	КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф	90	16,1	13,1	5,6	169,1	П/ф
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,2	27,9	115	342
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	Итого за Обед	740	28,87	26,54	98,13	712,67	
Итого за день		1 396	40,8	35,97	191,6	1220,13	

(лист 3)

Рацион:		Неделя:1		День:среда			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ****	250	10,41	12,65	47,05	343,75	54-6к
	СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ	10	2,3	3		35,8	54-1з
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,3	19,7	93,8	пром.
	ЧАЙ С ЯБЛОКОМ И САХАРОМ	200	0,24	0,08	7,49	31,6	54-46гн
	Итого за Завтрак	500	15,95	16,03	74,24	504,95	
Обед	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	250	5,8	7	7,1	115,3	54-1с
	ОВОЩИ В НАРЕЗКЕ*	60	1,6	6,1	6,2	85,7	54-7з
	КАША гречневая РАССЫПЧАТАЯ ПО- КУПЕЧЕСКИ	250	18,8	18,1	29,45	356,15	91,19
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	КИСЕЛЬ ИЗ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО КОНЦЕНТРАТА	200	0,21	0,08	11	50,57	пром.
	Итого за Обед	810	30,16	31,66	78,38	724,97	
	Итого за день	1 310	46,11	47,69	152,62	1229,92	

(лист 4)

Рацион: Неделя:1 День:четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	КАША МОЛОЧНАЯ****	240	9,79	13,44	38,88	315,61	54-29к
	ПОВИДЛО	20	0,15		18	72,15	пром
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		6,5	26,8	54-2гн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,3	19,7	93,8	пром.
Итого за Завтрак		500	13,14	13,74	83,08	508,36	
Обед							
	СУП ГОРОХОВЫЙ	230	7,73	5,24	18,68	153,09	54-8с
	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ	150	7,77	5,97	35,59	221,4	54-5г
	ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ	90	13,05	13,2	7,2	199,65	54-16м
	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	1	0,7	2,7	21,2	54-3с
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,3	19,7	93,8	пром.
	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,9	0,09	14,04	60,21	54-2хн
Итого за Обед		720	33,45	25,5	97,91	749,35	
Итого за день		1 220	46,59	39,24	180,99	1257,71	

(лист 5)

Рацион:		Неделя:1			День:пятница		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	ВАРЕНИКИ ОТВАРНЫЕ	250	28	14	36,9	386	пром
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,3	пром.
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,2	0,1	6,6	27,9	54-3гн
	ПЕЧЕНЬЕ	26	1,98	2,55	19,34	108,11	пром
Итого за Завтрак		506	32,48	16,85	77,64	592,31	
Обед							
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200	1,68	4,16	9,68	90,24	54-2с
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	5,3	4,9	32,8	196,8	54-1г
	КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	17,11	19,67		245,78	159
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,5		19,8	81	54-1хн
Итого за Обед		700	28,34	29,11	86,91	731,07	
Итого за день		1 206	60,82	45,96	164,55	1323,38	

(лист 6)

Рацион:		Неделя:1			День:суббота		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ	15	3,45	4,5		53,7	54-1з
	КАША МОЛОЧНАЯ****	250	9,06	11,64	42,58	311,25	54-21к
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		6,5	26,8	54-2гн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,6	0,5	29,5	140,6	пром.
Итого за Завтрак		525	17,31	16,64	78,58	532,35	
Обед							
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	5,9	7,2	17	156,9	54-3с
	РИС ОТВАРНОЙ	180	4,32	5,78	43,74	244,2	54-6г
	КУРИЦА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ	100	14,1	5,7	4,4	126,4	54-25м
	Компот из изюма	200	0,43	0,1	18,34	75,8	54-4хн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
Итого за Обед		780	28,5	19,16	108,11	720,55	
Итого за день		1 305	45,81	35,8	186,69	1252,9	

(лист 7)

Рацион:		Неделя:2			День:понедельник		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	КАША МОЛОЧНАЯ****	240	9,79	13,44	38,88	315,61	54-29к
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	7,2	0,1	66,1	53-19з
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,3	пром.
	ПЕЧЕНЬЕ	26	1,98	2,55	19,34	108,11	пром
	ЧАЙ С ЯБЛОКОМ И САХАРОМ	200	0,24	0,08	7,49	31,6	54-46гн
Итого за Завтрак		506	14,41	23,47	80,61	591,72	
Обед							
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,8	2,2	15,5	100,9	54-7с
	ОВОЩИ В НАРЕЗКЕ*	100	1,67	6	6,33	85	8.16
	КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф	100	17,89	10,11	6,22	187,89	П/ф

	ЯБЛОКО	180	0,7	0,7	17,6	79,9	пром.
Итого за Завтрак		635	9,65	9,18	79,64	502,48	
Обед							
	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (ПШЕНО)	200	5	5,78	11,3	116,88	54-11с
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	200	7,07	6,53	43,73	262,4	54-1г
	Курица тушеная в соусе	90	18,9	4,95	3,15	132,39	290/330
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,5		19,8	81	54-1хн
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
Итого за Обед		740	35,22	17,64	102,61	709,92	
Итого за день		1 375	44,87	26,82	182,25	1212,4	

(лист 12)

Рацион:		Неделя:2		День:суббота			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	Повидло	50	0,38		45	180,38	пром
	КАША МОЛОЧНАЯ****	220	5,83	5,94	31,57	202,95	54-25к
	ЧАЙ С ВИШНЕЙ И САХАРОМ	200	0,3		7,3	30,8	54-6гн
Итого за Завтрак		520	10,26	6,32	108,5	531,38	
Обед							
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200	1,68	4,16	9,68	90,24	54-2с
	ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ	90	13,05	13,2	7,2	199,65	54-16м
	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	1	0,7	2,7	21,2	54-3с
	РИС ОТВАРНОЙ	180	4,32	5,78	43,74	244,2	54-6г
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,2	27,9	115	342
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	0,38	24,63	117,25	пром.
	Итого за Обед	750	24	24,42	115,85	787,54	
Итого за день		1 270	34,26	30,74	224,35	1318,92	
Итого за период		15 464	558,79	487,48	2174,86	15370,76	
Среднее значение за период			46,6	40,6	181,2	1280,9	

*Допускается замена свежих порционных овощей (огурец/помидор) на консервированные овощи, такие как: огурец/помидор, икра кабачковая, зеленый горошек, сладкая кукуруза либо на салаты из свежих или отварных овощей, икра морковная, икра свекольная, маринад овощной с 1 марта 2023 в соответствии с сезонностью.

****Для приготовления молочной каши используется крупа пшениная, пшеничная, ячневая, овсяная, кукурузная, рисовая, гречневая.

Литература (сборники рецептов):

-Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора ", Новосибирск, 2022.

-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях /Дели принт/Москва 2011 г.

-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях /Дели принт/Москва 2016 г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ "Издательство Арий"/Москва, 2010 г.

- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Пермь, 2011 г.