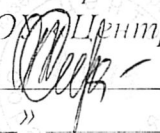


«СОГЛАСОВАНО»

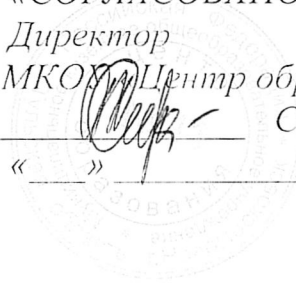
Директор

МКОУ «Центр образования № 11»



С.А.Фирсова

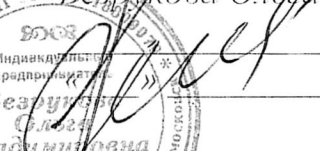
«    »    2024г



«УТВЕРЖДАЮ»

Индивидуальный предприниматель

Безрукова Ольга Владимировна



О.В.Безрукова

2024г



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ  
ДЛЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ В ОСЕННИЙ ПЕРИОД  
С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ  
с 7 до 11 лет  
на 2024 учебный год

ДЕНЬ: ПЕРВЫЙ

1

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

№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 :													
262	1.Каша манная молочная жидкая	200	6,2	7,46	30,86	215,4	0,08	1,38	0,05	0,52	132,8	121,2	20,2	0,44
497	2.Какао с молоком	200	5	4,4	31,7	186,0	0,06	1,7	0,03	0	163	150,0	39	1,3
111	3.Батон	50	3,75	1,45	25,7	131,0	0,06	0,00	0,00	0,85	9,50	32,5	6,5	0,60
102	4.Колбаса отварная	30	3,12	5,61	0,06	63,3	0,07	0	0	0,09	9,3	44,7	5,4	0,48
	ИТОГО		18,1	18,92	88,3	595,7	0,3	3,1	0,1	1,5	314,6	348,4	71,1	2,8
	ОБЕД:													
1.	1.Салат из белокочанной капусты	100	2,1	10,1	9,3	136,0	0,04	25,60	0,00	4,50	56,0	43,0	21,0	0,80
144	2.Суп картофельный гороховый	250	8,2	8,3	15,2	168,7	0,20	8,60	0,04	0,22	19,0	65,7	25,5	0,90
291	3.Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,9	0,07	0,00	0,00	0,95	6,8	42,8	9,7	0,94
363	4.Мясо тушеное	100	15,2	17,4	2,3	227,0	0,04	0,7	0	2,6	11,0	157,0	22,0	2,2
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
111	6.Батон	20	1,5	0,58	10,25	52,4	0,02	0	0	0,34	3,8	13,0	2,6	0,25
110	7.Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,8	36,2	0,04	0,00	0,00	0,00	6,3	31,6	9,4	0,80
	ИТОГО		35,6	37,43	105,7	904,2	0,4	35,4	0,0	8,6	130,9	372,1	97,2	7,4
	ПОЛДНИК:													
518	1.Сок яблочный	200	1	0,2	0,2	92,0	0,02	4,00	0,00	0	14,0	0,0	0,0	2,8
563	2.Булочка ванильная	60	4,7	4,8	33,9	198,0	0,06	0,00	0,04	0,7	9,0	37,0	6,0	0,5
112	3.Фрукт (по сезону)	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,00	0,00	0,20	16,0	11,0	9,0	2,20
	ИТОГО		6,10	5,4	43,90	337,0	0,11	14,00	0,04	0,90	39,0	48,0	15,0	5,50
	ВСЕГО		59,8	61,75	237,9	1836,9	0,8	52,5	0,2	11,0	484,5	768,5	183,3	15,7

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: ВТОРОЙ

2

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 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
	<b>ЗАВТРАК:</b>													
301	1.Омлет натуральный	200	17,5	27,25	4,69	326,2	0,13	0,63	0,38	0,93	163,1	307,6	24,63	3,13
495	2.Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81,0	0,04	1,30	0,01	0,00	127,0	93,0	15,00	0,40
111	3.Батон	50	3,75	1,45	25,7	131,0	0,06	0,00	0,00	0,85	9,5	32,5	6,5	0,60
105	4.Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,00	0,00	0,06	0,10	1,2	1,9	0,0	0,00
	<b>ИТОГО</b>		<b>22,80</b>	<b>38,25</b>	<b>46,37</b>	<b>613,0</b>	<b>0,23</b>	<b>1,93</b>	<b>0,45</b>	<b>1,88</b>	<b>300,8</b>	<b>435,0</b>	<b>46,1</b>	<b>4,13</b>
	<b>ОБЕД:</b>													
50	1.Салат из свеклы отварной	100	1,5	5,5	8,4	89,0	0,02	5,7	0,00	2,30	33,0	38,0	19,0	1,30
134	2.Рассольник "Ленинградский"	250	2,31	6,75	16,6	137,5	0,09	7,72	0,01	2,38	24,30	69,10	27,20	0,90
429	3.Картофельное пюре	180	3,78	7,92	19,62	165,6	0,16	6,12	0,05	0,18	46,80	102,6	34,2	1,26
390	4.Тефтели с рисом ("Ежики")	100	9,5	15,3	11,4	221,0	0,05	0,8	0,11	0,50	21,0	108,0	16,0	1,50
512	5.Компот из кураги	200	0,3	0	20,1	81,0	0,00	0,80	0,00	0,00	10,0	6,0	3,0	0,60
111	6.Батон	30	2,25	0,87	15,4	78,6	0,03	0,00	0,00	0,51	5,7	19,5	3,9	0,40
110	7.Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	54,3	0,06	0,00	0,00	0,00	10,5	47,4	14,1	1,20
	<b>ИТОГО</b>		<b>21,62</b>	<b>36,70</b>	<b>101,72</b>	<b>827,0</b>	<b>0,41</b>	<b>21,1</b>	<b>0,17</b>	<b>5,87</b>	<b>151,3</b>	<b>390,6</b>	<b>117,4</b>	<b>7,2</b>
	<b>ПОЛДНИК:</b>													
503	1.Кисель плодово-ягодный	200	1,4	0	29	122,0	0,00	0,00	0,00	0,00	1	0	0	0,1
555	2.Крендель сахарный	50	3,47	6,53	29,4	190,0	0,04	0,00	0,05	0,60	8	29,3	4,7	0,4
112	3.Фрукт (по сезону)	100	0,4	0,3	10,3	47,0	0,02	5,00	0,00	0,40	19	16	12	2,30
	<b>ИТОГО</b>		<b>5,27</b>	<b>6,83</b>	<b>68,70</b>	<b>359,0</b>	<b>0,06</b>	<b>5,00</b>	<b>0,05</b>	<b>1,00</b>	<b>28</b>	<b>45</b>	<b>17</b>	<b>2,80</b>
	<b>ВСЕГО</b>		<b>49,69</b>	<b>81,78</b>	<b>216,79</b>	<b>1799,0</b>	<b>0,70</b>	<b>28,1</b>	<b>0,67</b>	<b>8,8</b>	<b>480,1</b>	<b>870,9</b>	<b>180,2</b>	<b>14,1</b>

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.

ОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

Эп/п Б-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
<b>ЗАВТРАК:</b>														
258	1.Каша пшеничная молочная	200	8,72	12,86	37,12	299,0	0,19	1,36	0,08	0,24	138,0	209,8	55,4	1,46
501	2.Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0	0,04	1,30	0,02	0,00	126,0	90,0	14,0	0,10
111	3.Батон	50	3,75	1,45	25,7	131,0	0,06	0,00	0,0	0,9	9,5	32,5	6,5	0,6
100	4.Сыр порционный	15	2,97	2,97	0,23	39,6	0,01	0,03	0,0	0,0	78,0	54,0	3,8	0,1
<b>ИТОГО</b>			<b>18,64</b>	<b>19,98</b>	<b>78,95</b>	<b>548,6</b>	<b>0,30</b>	<b>2,69</b>	<b>0,13</b>	<b>1,13</b>	<b>351,5</b>	<b>386,3</b>	<b>79,7</b>	<b>2,25</b>
<b>ОБЕД:</b>														
22	1.Салат из свежих помидоров	100	1	10,2	3,5	110,0	0,04	16,50	0,00	5,00	13,0	24,0	18,0	0,80
142	2.Щи из свежей капусты	250	2,01	6,5	8,1	99,2	0,06	18,5	0,01	2,4	42,8	53,6	23,1	0,82
406	3.Плов из отварной птицы	200	16	15,9	37,9	359,0	0,03	1,30	0,01	5,40	33,0	133,0	31,0	1,30
512	4.Компот из изюма	200	0,3	0	20,1	81,0	0,00	0,80	0,00	0,00	10,0	6,0	3,0	0,60
111	5.Батон	30	2,25	0,87	15,4	78,6	0,03	0,00	0,00	0,51	5,7	19,5	3,9	0,40
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	54,3	0,06	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,2
<b>ИТОГО</b>			<b>23,54</b>	<b>33,83</b>	<b>95,20</b>	<b>782,1</b>	<b>0,22</b>	<b>37,10</b>	<b>0,02</b>	<b>13,31</b>	<b>115,0</b>	<b>283,5</b>	<b>93,1</b>	<b>5,12</b>
<b>ПОЛДНИК</b>														
515	1.Молоко кипяченое	200	5,8	5	9,6	106,0	0,08	2,60	0,04	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20
565	2.Булочка дорожная	60	4,2	8,3	33,5	226,0	0,06	0,00	0,05	0,70	8,00	32,00	6,00	0,50
112	3. Фрукт (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,0	0,03	10,00	0,00	0,20	16,0	11,0	9,0	2,20
<b>ИТОГО</b>			<b>10,40</b>	<b>13,70</b>	<b>52,90</b>	<b>379,0</b>	<b>0,17</b>	<b>12,60</b>	<b>0,09</b>	<b>0,90</b>	<b>264,0</b>	<b>223,0</b>	<b>43,00</b>	<b>2,90</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>52,58</b>	<b>67,51</b>	<b>227,05</b>	<b>1709,7</b>	<b>0,69</b>	<b>52,39</b>	<b>0,24</b>	<b>15,34</b>	<b>730,5</b>	<b>893</b>	<b>215,8</b>	<b>10,27</b>

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

Издание 5-е с дополнениями 2013 г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРТЫЙ

4

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

№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	Ca	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК :</b>													
266	1.Каша "Геркулесовая" молочная	200	7,16	9,4	28,8	228,4	0,17	1,54	0,05	0,54	156,8	206,0	55,6	1,24
497	2.Какао с молоком	200	5	4,4	31,7	186,0	0,06	1,7	0,03	0	163	150,0	39	1,3
111	3.Батон	50	3,75	1,45	25,7	131,0	0,06	0,00	0,00	0,85	9,50	32,5	6,5	0,60
102	4.Колбаса отварная	30	3,12	5,61	0,06	63,3	0,07	0	0	0,09	9,3	44,7	5,4	0,48
	<b>ИТОГО</b>		<b>19,0</b>	<b>20,86</b>	<b>86,3</b>	<b>608,7</b>	<b>0,4</b>	<b>3,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,5</b>	<b>338,6</b>	<b>433,2</b>	<b>106,5</b>	<b>3,6</b>
	<b>ОБЕД:</b>													
7	1.Салат из моркови	100	1,1	10,1	9,1	132,0	0,04	3,20	0,00	4,70	24,0	49,0	33,0	0,60
146	2.Суп с клецками	250	1,2	2,6	8,78	105,5	0,06	5,80	0,00	1,20	10,8	40,3	16,8	0,60
237	3.Каша гречневая рассыпчатая	180	10,26	9,4	44,5	303,7	0,25	0,00	0,05	0,74	17,1	243,2	162,4	5,45
412	4.Биточек куриный	100	15	10,71	9,29	188,6	0,1	0,86	0,04	0,43	37,1	94,3	18,6	1,14
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
111	6.Батон	20	1,5	0,58	10,25	52,4	0,02	0	0	0,34	3,8	13,0	2,6	0,25
110	7.Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,8	36,2	0,04	0,00	0,00	0,00	6,3	31,6	9,4	0,80
	<b>ИТОГО</b>		<b>30,9</b>	<b>33,63</b>	<b>115,7</b>	<b>928,3</b>	<b>0,5</b>	<b>10,4</b>	<b>0,1</b>	<b>7,4</b>	<b>127,1</b>	<b>490,4</b>	<b>249,7</b>	<b>10,3</b>
	<b>ПОЛДНИК:</b>													
518	1.Сок мультифруктовый	200	1	0	0	110,0	0,04	8,00	0,00	0	40,0	0,0	0,0	0,4
559	2.Булочка "Веснушка"	60	4,7	3,7	34,2	189,0	0,06	0,00	0,03	0,7	10,0	38,0	7,0	0,6
112	3. Фрукт (по сезону)	100	0,8	0,4	8,1	47,0	0,02	180	0,00	0,30	40,0	34,0	25,0	0,80
	<b>ИТОГО</b>		<b>6,50</b>	<b>4,1</b>	<b>42,30</b>	<b>346,0</b>	<b>0,12</b>	<b>188</b>	<b>0,03</b>	<b>1,00</b>	<b>90,0</b>	<b>72,0</b>	<b>32,0</b>	<b>1,80</b>
	<b>ВСЕГО</b>		<b>56,4</b>	<b>58,59</b>	<b>244,3</b>	<b>1883,0</b>	<b>1,0</b>	<b>201,6</b>	<b>0,2</b>	<b>9,9</b>	<b>555,7</b>	<b>995,6</b>	<b>388,2</b>	<b>15,8</b>

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: ПЯТЫЙ

5

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюд	Пищевые вещества г			Энерг. ценнос	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>ЗАВТРАК:</b>														
253	1.Каша рисовая молочная	200	6,28	11,82	37	279,4	0,06	1,42	0,08	0,28	131,0	169,4	37,20	0,56
495	2.Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81,0	0,04	1,30	0,01	0,00	127,0	93,0	15,00	0,40
111	3.Батон	50	3,75	1,45	25,7	131,0	0,06	0,00	0,00	0,85	9,5	32,5	6,5	0,60
105	4.Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,00	0,00	0,06	0,10	1,2	1,9	0,0	0,00
<b>ИТОГО</b>			<b>11,58</b>	<b>22,82</b>	<b>78,68</b>	<b>566,2</b>	<b>0,16</b>	<b>2,72</b>	<b>0,15</b>	<b>1,23</b>	<b>268,7</b>	<b>296,8</b>	<b>58,7</b>	<b>1,56</b>
<b>ОБЕД:</b>														
25	Салат из сырых овощей	100	1,1	6,1	3,7	65,0	0,04	13,5	0,00	2,90	26,0	34,0	19,0	0,60
149	2.Суп с фрикадельками	250	7,2	9,5	14,9	147,7	0,12	11,20	0,00	1,31	19,70	111,60	34,20	1,80
291	3.Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,9	0,07	0	0,00	0,95	6,80	42,8	9,7	0,94
395	4.Сосиска отварная с соусом	60/40	10,4	20,9	0	230,0	0,14	0,0	0,00	0,40	31,0	134,0	17,0	1,60
512	5.Компот из кураги	200	0,3	0	20,1	81,0	0,00	0,80	0,00	0,00	10,0	6,0	3,0	0,60
111	6.Батон	30	2,25	0,87	15,4	78,6	0,03	0,00	0,00	0,51	5,7	19,5	3,9	0,40
110	7.Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	54,3	0,06	0,00	0,00	0,00	10,5	47,4	14,1	1,20
<b>ИТОГО</b>			<b>30,02</b>	<b>38,54</b>	<b>99,15</b>	<b>830,5</b>	<b>0,46</b>	<b>25,5</b>	<b>0,00</b>	<b>6,07</b>	<b>109,7</b>	<b>395,3</b>	<b>100,9</b>	<b>7,1</b>
<b>ПОЛДНИК:</b>														
503	1.Кисель плодово-ягодный	200	1,4	0	29	122,0	0,00	0,00	0,00	0,00	1	0	0	0,1
542	2.Пирожок с повидлом	60	3,6	3,2	36,6	190,0	0,04	0,10	0,03	0,50	11	32	6	0,7
112	3.Фрукт (по сезону)	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,00	0,00	0,20	16	11	9	2,20
<b>ИТОГО</b>			<b>5,40</b>	<b>3,60</b>	<b>75,40</b>	<b>359,0</b>	<b>0,07</b>	<b>10,10</b>	<b>0,03</b>	<b>0,70</b>	<b>28</b>	<b>43</b>	<b>15</b>	<b>3,00</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>47,00</b>	<b>64,96</b>	<b>253,23</b>	<b>1755,7</b>	<b>0,69</b>	<b>38,3</b>	<b>0,18</b>	<b>8,0</b>	<b>406,4</b>	<b>735,1</b>	<b>174,6</b>	<b>11,7</b>

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.