



Примерное 5-ти дневное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений в период каникул при 2-х разовом питании

2025г.

**Примерное 5-ти дневное меню**

в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании

**1 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша жидккая молочная манная №311	200	12,0	12,6	29,1	242,1	311	2004
Бутерброд с повидлом №2	40/10/30	3,3	7,3	31,0	277,3	2	2004
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>502</b>	<b>15,5</b>	<b>19,9</b>	<b>75,1</b>	<b>581,0</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК №1,2,3 ,4,5,6	
Суп картофельный с макаронными изделиями № 103	200	2,0	6,1	10,4	94,0	103	2011
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593	2011/2004
Каша гречневая вязкая № 302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302	2004
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>	<b>30,1</b>	<b>24,6</b>	<b>109,2</b>	<b>749,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>45,6</b>	<b>44,5</b>	<b>184,3</b>	<b>1 330,0</b>		

**Примерное 5-ти дневное меню**

**в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений**

**в период каникул при 2-х разовом питании**

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная пшеничная вязкая № 302	200	12,6	13,2	26,2	297,0	302	2004
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Чай с молоком №378	200	7,3	2,0	11,8	61,3	378	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>540</b>	<b>23,3</b>	<b>15,8</b>	<b>67,0</b>	<b>495,8</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3 ,4,5,6	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88	2011
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	235,8	294	2011
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	23,5	206,4	203	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>27,8</b>	<b>29,3</b>	<b>103,1</b>	<b>782,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>51,1</b>	<b>45,1</b>	<b>170,1</b>	<b>1 278,7</b>		

**Примерное 5-ти дневное меню**

в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений

в период каникул при 2-х разовом питании

**3 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Лапшевник с творогом № 208	200	17,2	16,7	39,0	355,5	208	2011
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,2	6,7	50,8	596	2004
Чай с сахаром №376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>505</b>	<b>21,3</b>	<b>19,1</b>	<b>80,2</b>	<b>556,2</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3 ,4,5,6	
Суп картофельный с бобовыми (горох) № 102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102	2011
Птица тушеная в соусе 290/593	100	12,3	11,5	3,5	167,0	290/593	2011/2004
Каша ячневая вязкая № 302	150	4,8	6,9	28,0	180,6	302	2011
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК№547	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>28,0</b>	<b>23,8</b>	<b>100,5</b>	<b>716,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>49,3</b>	<b>42,9</b>	<b>180,7</b>	<b>1 272,6</b>		

**Примерное 5-ти дневное меню**

в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений

в период каникул при 2-х разовом питании

**4 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная геркулесовая №302	200	12,1	11,5	40,8	209,0	302	2004
Бутерброд с повидлом №2	40/10/30	3,3	7,3	31,0	277,3	2	2004
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>502</b>	<b>15,6</b>	<b>18,8</b>	<b>86,8</b>	<b>547,9</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	TTK №1,2,3 ,4,5,6	
Суп из овощей № 135	200	1,5	4,0	8,9	78,3	135	2004
Плов из птицы № 291	200	16,3	19,0	31,5	385,0	291	2011
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	TTK №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>23,8</b>	<b>23,9</b>	<b>103,4</b>	<b>748,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>39,4</b>	<b>42,7</b>	<b>190,2</b>	<b>1 296,6</b>		

**Примерное 5-ти дневное меню**

**в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальных образовательных учреждений**

**в период каникул при 2-х разовом питании**

**5 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба № 175	200	12,2	15,1	30,5	290,8	175	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Чай с сахаром №376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>555</b>	<b>15,8</b>	<b>15,7</b>	<b>74,5</b>	<b>486,3</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3 ,4,5,6	
Суп картофельный с макаронными изделиями № 103	200	2,0	6,1	10,4	94,0	103	2011
Котлета рубленая с белокочанной капустой №455	90	11,7	13,7	12,0	180,9	455	2004
Пюре из бобовых № 199	150	5,1	6,9	35,0	202,0	199	2016
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК№547	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>25,1</b>	<b>27,7</b>	<b>111,2</b>	<b>727,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40,9</b>	<b>43,4</b>	<b>185,7</b>	<b>1 214,2</b>		
<b>ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ</b>							
<b>Итого</b>		<b>6</b>	<b>ж</b>	<b>уг</b>	<b>ккал</b>		
<b>Итого за период</b>		<b>226,3</b>	<b>218,6</b>	<b>911,0</b>	<b>6 392,1</b>		
<b>Среднее значение за период</b>		<b>45,3</b>	<b>43,1</b>	<b>185,1</b>	<b>1288,8</b>		

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Де Ли плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Де Ли принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.