

Согласовано

Директор МОУ СОШ
И.В. Иванова

23.03.2026 г.

И.В. Иванова

Утверждаю

Директор ООО "Венера"
Иванова И.В.

23.03.2026 г.



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

2026г.

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

**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	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Каша молочная пшенная вязкая № 302	200	12,6	13,2	26,2	302	2004
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	338	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК №6	
Чай с молоком №378	200	7,3	2,0	11,8	378	2011
Итого за прием пищи:	540	23,3	15,8	67,0	495,8	
Обед						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	ТТК №1,2,3,4,5,6	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	88	2011
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	294	2011
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	23,5	203	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК №6	
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,3	16,4	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	780	27,8	29,3	103,1		
Всего за день:		51,1	45,1	170,1	1 278,7	

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	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
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	
Итого за прием пищи:	505	21,3	19,1	80,2	556,2		
Обед							
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 пеклеваный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	780	28,0	23,8	100,5	716,4		
Всего за день:		49,3	42,9	180,7	1 272,6		

**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	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
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
Итого за прием пищи:	502	15,6	18,8	86,8	547,9		
Обед							
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 из овощей № 135	200	1,5	4,0	8,9	78,3	135	2004
Плов из пшеницы № 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	ТТК№6	
Хлеб пеклеваемый	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	740	23,8	23,9	103,4	748,7		
Всего за день:		39,4	42,7	190,2	1 296,6		

**Примернос 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	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
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	ТТКС№6	
Чай с сахаром №376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011
Итого за прием пищи:	555	15,8	15,7	74,5	486,3		
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТКС№1,2,3,4,5,6	
Суп каргофельный с макаронными изделиями № 103	200	11,7	13,7	35,0	202,0	103	2011
Котлета рубленая с белокочанной капустой №455	90	5,1	6,9	10,2	94,0	455	2004
Пюре из бобовых № 199	150	0,3	0,1	19,5	180,9	199	2016
Чай черный с яблоком	40	3,0	0,2	16,4	79,1	ТТКС№6	
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,3	111,2	727,9	ТТКС№7	
Хлеб пеклеванный	780	25,1	27,7	185,7	1 214,2		
Итого за прием пищи:		40,9	43,4				
Всего за день:	6	226,3	218,6	911,0	6 392,1		
Итого	45,3	43,1	185,1	1288,8			
Итого за период							
Среднее значение за период							

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

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГ ФУ НИЦД 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.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

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