



Согласовано:

Директор *Ирина Зензеватская СИ*

И.В. Ширкина

подпись / расшифровка

2026г.



Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мундашева

подпись

2026г.

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул**

Меню

1 день

01.06.26г

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
183/2017	Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом сливочным	210	9,1	13,0	35,2	295
782/2022	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,0	40
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	100
	Кондитерские изделия (печенье)	50	4,0	8,1	32,7	220
	Итого за прием пищи:	500	16,3	22,3	98,5	655
Обед						
82/2017	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной протертый	210	1,9	6,2	10,8	106
271/2017	Котлеты домашние	90	12,3	15,6	9,2	226
306/2017	Горох отварной	150	14,0	8,4	44,4	235
г.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) (огурцы свежие)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	750	32,7	30,7	121,0	807
	Всего:		49,0	53,0	219,5	1462

Согласовано:
 Директор ООО "Сензатская СМ" / Д.В. Ширкина
 2026г.

Утверждаю:
 Директор ООО "Комбинат питания" / Н.А. Мундашева/
 2026г.

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
 УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул**

меню 2 день 02.06.26г

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
356/2022	Каша "Дружба"	150	2,4	4,1	17,7	125
428/2022	Запеканка из творога с яблоком со сметаной прокипяченной	100	10,5	16,7	11,1	239
ТТК 23А	Чай каркаде с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	50	3,7	1,5	25,7	125
	Итого за прием пищи:	500	16,8	22,3	69,5	547
Обед						
112/2017	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200	2,1	4,2	12,6	87
291/2017	Плов из птицы	240	21,6	19,0	43,7	376
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) (огурцы свежие)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	50	3,8	0,5	24,9	113
	Итого за прием пищи:	750	29,0	23,8	117,9	726
	Всего:		45,8	46,1	187,4	1273



Согласовано:
Директор *И.А. Зенцова* «СШ»
И.А. Зенцова
расшифровка
2026г.



Утверждаю:
Директор ООО «Комбинат питания»
Н.А. Мундашева
расшифровка
2026г.

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул**

Меню 3 день 03.06.26г

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
2/2017	Бутерброд с повидлом	55	5,4	5,9	27,8	156
181/2017	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным	150	6,0	7,7	23,1	180
338/2017	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,6	1,8	26,0	124
	Итого за прием пищи:	505	15,4	15,8	86,7	504
Обед						
102/2017	Суп картофельный с горохом	200	5,0	5,5	17,8	134
ТТК 1	Гуляш из филе птицы	100	5,4	8,3	9,4	196
302/2017	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,7	9,8	42,6	279
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) (огурцы свежие)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	750	23,6	24,1	126,4	849
	Всего:		39,0	39,9	213,1	1353



Согласовано:

Директор *И.И. Ширкина*
подпись: *И.И. Ширкина*
расшифровка
2026г.



Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
Н.А. Мундашева
подпись: *Н.А. Мундашева*
расшифровка
2026г.

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул**

Меню 4 день *04.06.26г*

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
101/2004	Консервы овощные закусочные (порциями)(икра кабачковая)	120	2,9	9,1	15,6	158
413/2022	Омлет с зеленым горошком	120	9,2	11,5	11,9	191
783/2022	Чай фруктовый	200	0,2	0,0	10,2	43
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	60	4,4	1,7	30,8	150
	Итого за прием пищи:	500	16,7	22,3	68,5	542
Обед						
101/2017	Суп картофельный с крупой	200	2,0	2,4	14,6	94
279/2017	Тефтели (2 вариант) с соусом сметанным с томатом	90	11,1	13,1	11,3	209
331/2017		150	6,3	7,8	35,3	221
309/2017	Макаронные изделия отварные					
г.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) (огурцы свежие)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	740	23,9	23,8	117,8	764
	Всего:		40,6	46,1	186,3	1306


 Согласовано:
 Директор МБОУ «Свердловская СШ»
И.В. Шумина
 подпись / расшифровка
 2026г.


 Утверждаю:
 Директор ООО «Комбинат питания»
Н.А. Мундашева
 подпись / расшифровка
 2026г.

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
 УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул**

Меню 5 день *05.06.26г*

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
182/2017	Каша жидкая молочная из пшенной крупы с маслом сливочным	210	7,5	11,7	46,9	258
782/2022	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,0	40
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	100
	Кондитерские изделия (вафли)	50	5,0	8,1	32,7	220
	Итого за прием пищи:	500	15,7	21,0	110,2	618
Обед						
99/2017	Суп из овощей со сметаной прокипяченной	200	1,3	4,0	7,3	76
622/2022	Шницель рубленый куриный	90	12,9	10,8	12,1	210
306/2017	Горох отварной	150	14,0	8,4	44,4	235
Т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) (огурцы свежие)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	740	32,7	23,7	120,4	761
	Всего:		48,4	44,7	230,6	1379



Согласовано:

Директор *М.В. Зензеватские СШ*
И.В. Ширин
« / / 2026г.



Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
Н.А. Мундашева
« / / 2026г.

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул**

Меню 6 день 06.06.26г

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
3/2017	Бутерброд с сыром	50	6,1	8,7	14,8	162
183/2017	Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом сливочным	150	6,5	9,3	25,1	211
338/2017	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,6	1,8	26,0	124
	Итого за прием пищи:	500	16,6	20,2	75,7	541
Обед						
287/2022	Щи "Новгородские" со сметаной прокипяченной	210	2,9	6,8	8,3	103
229/2017	Рыба, тушенная в томате с овощами	100	9,8	8,0	5,8	143
310/2017	Картофель отварной	150	4,5	8,2	24,3	177
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) (огурцы свежие)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	60	4,6	0,6	29,9	136
	Итого за прием пищи:	780	23,3	23,7	105,0	709
	Всего:		39,9	43,9	180,7	1250

Согласовано:
 Директор ИКП "Земельная СМ" *И.В. Ширякина*
 2026г.

Утверждаю:
 Директор ООО "Комбинат питания" *Н.А. Мундашева*
 2026г.

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
 УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул**

Меню 7 день *08.06.26г*

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
101/2004	Консервы овощные закусочные (порциями)(икра кабачковая)	120	2,9	9,1	15,6	158
210/2017	Омлет натуральный с маслом сливочным	120	10,9	22,8	2,6	245
ГТК 23А	Чай каркаде с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	60	4,4	1,7	30,8	150
	Итого за прием пищи:	500	18,4	33,6	64,0	611
Обед						
103/2017	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,3	4,2	16,8	96
291/2017	Плов из птицы	240	21,6	19,0	43,7	376
г.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста, вареные морковь или свекла) (огурцы свежие)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	740	28,4	23,7	117,1	712
	Всего:		46,8	57,3	181,1	1323

Согласовано:
 Директор ШКОЛЫ "Зендеватская СШ"
 [Подпись] / [Инициалы]
 2026г.

«КОМБИНАТ» Утверждаю:
 Директор ООО "Комбинат питания"
 [Подпись] / Н.А. Мундашева/
 2026г.

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
 УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул**

Меню 8 день 09.06.26

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
181/2017	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным	210	7,1	10,7	32,4	251
782/2022	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,0	40
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	100
	Кондитерские изделия (печенье)	50	5,1	8,1	32,7	220
	Итого за прием пищи:	500	15,4	20,0	95,7	611
Обед						
102/2017	Суп картофельный с горохом	200	5,0	4,5	17,8	134
268/2017	Котлеты из говядины	90	14,2	14,1	11,7	230
665/2022	Рис с овощами	150	3,5	4,6	33,5	180
г.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) (огурцы свежие)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	740	27,2	23,7	119,6	784
	Всего:		42,6	43,7	215,3	1395

Согласовано:
 Директор И.В. Зензватская Ш
 2026г.

Утверждаю:
 Директор ООО "Комбинат питания"
Н.А. Мундашева
 2026г.

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
 УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул**

Меню 9 день 10.06.26г

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
182/2017	Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	150	1,7	6,2	15,8	150
231/2011	Сырники из творога со сметаной прокипяченной	100	19,4	7,3	23,9	267
ТТК23А	Чай каркаде с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	50	3,2	2,4	20,9	108
	Итого за прием пищи:	500	24,5	15,9	75,6	583
Обед						
ТТК 30	Суп "Снежок" с птицей отварной	210	5,3	7,2	18,2	202
602/2022	Биточки рубленые куриные	90	16,3	15,1	8,0	174
400/2022	Макароны отварные с овощами (лук, морковь)	150	6,0	6,6	31,8	215
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) (огурцы свежие)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	750	32,1	29,4	114,6	831
	Всего:		56,6	45,3	190,2	1414

Согласовано:
 Директор ШКОЛЫ "Земьватокая АМ"
 Ширинт
 2026г.

Утверждаю:
 Директор ООО "Комбинат питания"
 Д.А.Мундашева/
 2026г.

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
 УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул**

Меню 10 день 11.06.26г

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
182/2017	Каша жидкая молочная из ячневой крупы с маслом сливочным	210	8,3	11,0	39,2	286
783/2022	Чай фруктовый	200	0,2	0,0	10,2	43
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	100
	Кондитерские изделия (вафли)	50	5,4	8,1	32,7	220
	Итого за прием пищи:	500	16,9	20,3	102,7	649
Обед						
282/2022	Суп томатный с рисом	200	1,4	4,7	13,6	92
599/2022	Фрикассе из курицы	90	11,9	10,8	2,1	171
302/2017	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,7	9,8	42,6	279
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) (огурцы свежие)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	740	26,5	25,8	114,9	782
	Всего:		43,4	46,1	217,6	1431

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8) изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом и утвержденными руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий,