



Примерное 10-ти дневное меню
в период каникул при 2-х разовом питании

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Каша жидкая молочная манная	200	12,0	12,6	29,1	311	2004
Бутерброд с повидлом	40/10/30	3,3	7,3	31,0	2	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,2	0,0	15,0	377	2011
Итого за прием пищи:	500	15,5	19,9	75,1	581,0	
Обед						
Овощи отварные (свекла)	60	1,0	-	7,0	ТТК№ 5	
Суп картофельный с рисом	200	2,0	6,1	10,4	101	2011
Фрикадельки из птицы с соусом	90/30	16,0	12,8	8,0	297/593	2011/2004
Каша гречневая вязкая	150	6,1	4,8	27,8	302	2004
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	349	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	810	30,6	24,2	108,5	734,0	
Всего за день:	46,1	44,1	183,6	1 315,0		



Согласовано
 [Signature]
 " 27.05.2026г

**Примерное 10-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 рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша молочная пшенная вязкая	200	12,6	13,2	26,2	297,0	302	2004
Фрукты свежие (яблоко)	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	200	7,3	2,0	11,8	61,3	378	2011
Итого за прием пищи:	540	23,3	15,8	67,0	495,8		
Обед							
Овощи свежие (огурец или помидор)	60	0,5/1,0	-	2,0	8,0/14,0	ТТК№ 1,2	
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88	2011
Котлета рубленая из птицы	90	14,6	18,7	13,6	235,8	294	2011
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	23,5	206,4	203	2011
Чай с сахаром каркаде	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 пеклеваный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	780	27/8/28,3	28,9	97,4	753,9/759,9		
Всего за день:		51,1/51,6	44,7	164,4	1249,7/1255,7		



Примерное 10-ти дневное меню

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

3 день

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Лапшевник с творогом	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	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 отварные (морковь)	60	1,0	-	4,0	21,0	ТТК№ 4	
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102	2011
Птица тушеная в соусе с овощами	200	15,0	22,0	14,0	361,5	292	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:	740	26,4	27,0	79,3	714,3		
Всего за день:		47,7	46,1	159,5	1 270,5		



Утверждено
 ООО "Венера"
 2026 г



Согласовано

Согласовано
 2026г



Примерное 10-ти дневное меню

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

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша молочная геркулесовая	200	12,1	11,5	40,8	209,0	302	2004
Бутерброд с повидлом	40/10/30	3,3	7,3	31,0	277,3	2	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
Итого за прием пищи:	500	15,6	18,8	86,8	547,9		
Обед							
Овощи отварные (свекла)	60	1,0	-	7,0	32,0	ТТК№ 5	
Суп из овощей	200	1,5	4,0	8,9	78,3	135	2004
Плов из птицы	200	16,3	19,0	31,5	385,0	291	2011
Компот из смеси сухофруктов	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 пеклеваный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	740	24,3	23,5	102,7	743,7		
Всего за день:		39,9	42,3	189,5	1 291,6		



**Примерное 10-ти дневное меню
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	Уг.воды, г			
Завтрак							
Каша вязкая молочная пшеничная	200	12,2	15,1	30,5	290,8	173	2011
Фрукты свежие (яблоко)	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	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 свежие (огурец или помидор)	60	0,5/1,0	-	2,0	8,0/14,0	ТТК№ 1,2	
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,0	6,1	10,4	94,0	103	2011
Гречка по-купечески	200	15,6	21,7	30,6	429,4	ТТК 468	2025
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:	740	23,9/24,4	28,4	89,1	745,4/751,4		
Всего за день:		39,7/40,2	44,1	163,6	1231,7/1237,7		



Примерное 10-ти дневное меню

в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 7-11 лет на базе муниципальной образовательной организации в период каникул при 2-х разовом питании

6 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 рисовая	200	8,0	6,6	52,8	268,0	174	2011
Бутерброд с маслом и сыром	60/10/10	7,7	12,6	28,5	245,8	3	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,2	0,0	15,0	*	377	2011
Итого за прием пищи:	500	15,9	19,2	96,3	575,4		
Обед							
Овощи отварные (морковь)	60	1,0	-	4,0	21,0	ТТК№ 4	
Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	5,0	10,4	84,5	82	2011
Фрикадельки из птицы с соусом	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593	2016
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	23,5	206,4	203	2011
Чай с сахаром каркаде	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	
Итого за прием пищи:	810	29,8	24,0	96,8	734,8		
Всего за день:		45,7	43,2	193,1	1 310,2		



Примерное 10-ти дневное меню

в лагерях с дневным пребыванием детей возрастных групп 7-11 лет на базе муниципальных образований учреждений в период каникул при 2-х разовом питании

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша молочная пшениная вязкая	200	12,6	13,2	26,2	297,0	302	2004
Фрукты свежие (яблоко)	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	200	7,3	2,0	11,8	61,3	378	2011
Итого за прием пищи:	540	23,3	15,8	67,0	495,8		
Обед							
Овощи свежие (огурец или помидор)	60	0,5/1,0	-	2,0	8,0/14,0	ТТК№ 1,2	
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102	2011
Плов из птицы	200	16,3	19,0	31,5	385,0	291	2011
Компот из смеси сухофруктов	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	0,4	16,5	79,2	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	740	26,9/27,4	24,0	104,1	759,3/765,3		
Всего за день:		50,2/50,7	39,8	171,1	1255,1/1261,1		



Согласовано

2026г

Примерное 10-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

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным сладким	200/50	14,6	16,8	49,2	417,1	315/596	2004
Чай с сахаром	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	17,8	17,0	83,7	567,0		
Обед							
Овощи отварные (свекла)	60	1,0	-	7,0	32,0	ТТК№5	
Суп из овощей	200	1,5	4,0	8,9	78,3	135	2004
Тефтели рыбные с соусом томатным	90/30	12,3	12,8	9,8	206,0	239/593	2011
Картофельное пюре	150	3,1	7,4	29,6	180,8	128	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	0,4	16,5	79,2	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	810	23,7	24,9	101,5	711,2		
Всего за день:		41,5	41,9	185,2	1 278,2		



Примерное 10-ти дневное меню

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

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба	200	12,2	15,2	30,5	290,8	175	2011
Фрукты свежие (яблоко)	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	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376	2011
Итого за прием пищи:	555	15,8	15,8	74,5	486,3		
Обед							
Овощи свежие (огурец или помидор)	60	0,5/1,0	-	2,0	8,0/14,0	ТТК № 1,2	
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88	2011
Тефтели с соусом 2-й вариант	90/30	11,4	14,8	14,3	223,2	462/593	2004
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	23,5	206,4	203	2011
Чай с сахаром каркаде	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 пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	810	24,6/25,1	25,1	98,2	741,4/747,4		
Всего за день:		40,4/40,9	40,9	172,7	1227,7/1233,7		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	443,8/445,3	437,4	1 755,8	12736,4/12760,4
Среднее значение за период	44,38/44,53	43,7	179,2	1273,6/1276,0

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

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

Утверждено
Федеральное государственное учреждение
"Венера"



2026 г

Согласовано

С. В. Козлова
" 05 " 2026 г

Примерное 10-ти дневное меню

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

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

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