

«СОГЛАСОВАНО»

Директор

МБОУ «Центр образования № 23»

Е.В.Тюнина

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г

«РАЗРАБОТАНО»

Индивидуальный предприниматель

Безрукова Ольга Владимировна

О.В.Безрукова

\_\_\_\_\_ 2024г



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ  
ДЛЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ В ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД  
С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ  
7-11 лет  
2024г

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	Ca	P	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК :</b>													
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
105	Масло шоколадное	10	0,15	6,2	1,86	64,2	0,07	0	0	0,09	9,3	44,7	5,4	0,48
	<b>ИТОГО</b>		<b>15,1</b>	<b>19,51</b>	<b>90,1</b>	<b>596,6</b>	<b>0,3</b>	<b>3,1</b>	<b>0,1</b>	<b>1,5</b>	<b>314,6</b>	<b>348,4</b>	<b>71,1</b>	<b>2,8</b>
	<b>ОБЕД:</b>													
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
	<b>ИТОГО</b>		<b>35,6</b>	<b>37,43</b>	<b>105,7</b>	<b>904,2</b>	<b>0,4</b>	<b>35,4</b>	<b>0,0</b>	<b>8,6</b>	<b>130,9</b>	<b>372,1</b>	<b>97,2</b>	<b>7,4</b>
	<b>ПОЛДНИК:</b>													
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
	<b>ИТОГО</b>		<b>6,10</b>	<b>5,4</b>	<b>43,90</b>	<b>337,0</b>	<b>0,11</b>	<b>14,00</b>	<b>0,04</b>	<b>0,90</b>	<b>39,0</b>	<b>48,0</b>	<b>15,0</b>	<b>5,50</b>
	<b>ВСЕГО</b>		<b>56,8</b>	<b>62,34</b>	<b>239,7</b>	<b>1837,8</b>	<b>0,8</b>	<b>52,5</b>	<b>0,2</b>	<b>11,0</b>	<b>484,5</b>	<b>768,5</b>	<b>183,3</b>	<b>15,7</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.



ДЕНЬ: ВТОРОЙ

2

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выхо блю	Пищевые вещества г			Энерг.. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Ca	P	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, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.



ДЕНЬ: ТРЕТИЙ

3

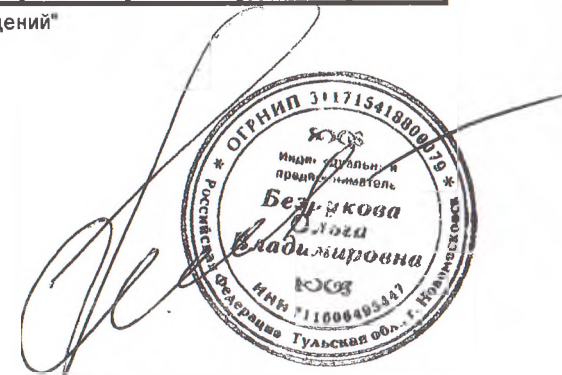
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюд	Пищевые вещества г.			Энерг.. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК:</b>													
258	1.Каша пшенная 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	5.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	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	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.





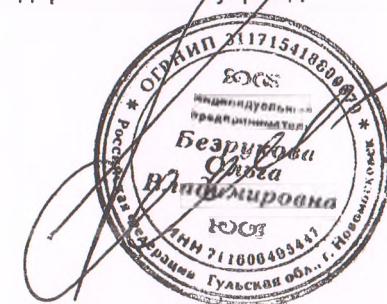
ДЕНЬ: ЧЕТВЕРТЫЙ

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	Са	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
300	4.Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63,0	0,03	0	0,1	0,2	22	77,0	5	1
	<b>ИТОГО</b>		<b>21,0</b>	<b>19,85</b>	<b>86,5</b>	<b>608,4</b>	<b>0,3</b>	<b>3,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,6</b>	<b>351,3</b>	<b>465,5</b>	<b>106,1</b>	<b>4,1</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>58,4</b>	<b>57,58</b>	<b>244,5</b>	<b>1882,7</b>	<b>1,0</b>	<b>201,6</b>	<b>0,3</b>	<b>10,0</b>	<b>568,4</b>	<b>1027,9</b>	<b>387,8</b>	<b>16,3</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/г Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выхо блюд	Пищевые вещества г			Энерг.. ценнос	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		B1	C	A	E	Ca	P	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>													
17	1.Салат из свежих огурцов	100	0,7	10,1	2	102,0	0,03	5,00	0,00	4,50	18,0	33,0	13,0	0,50
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
404	4.Куриная грудка отварная	90	21,21	14,66	0,51	218,6	0,05	4,2	0,03	0,51	32,1	142,7	20,6	1,41
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>40,43</b>	<b>36,30</b>	<b>97,96</b>	<b>856,1</b>	<b>0,36</b>	<b>21,2</b>	<b>0,03</b>	<b>7,78</b>	<b>102,8</b>	<b>403,0</b>	<b>98,5</b>	<b>6,9</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>57,41</b>	<b>62,72</b>	<b>252,04</b>	<b>1781,3</b>	<b>0,59</b>	<b>34,1</b>	<b>0,21</b>	<b>9,7</b>	<b>399,5</b>	<b>742,8</b>	<b>172,2</b>	<b>11,4</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.

