

«Согласовано»

Директор МБОУ

«Лицей «Школа менеджеров»



И.К. Пакин

«Утверждаю»

Генеральный

Директор

ООО «Кизилрод»



И.С. Матвеев

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

с 12 лет и старше в ЛАГЕРЯХ ДНЕВНОГО ПРЕБЫВАНИЯ

В ПЕРИОД ЛЕТНИХ КАНИКУЛ

2. НОВОМОСКОВСКА И НОВОМОСКОВСКОГО РАЙОНА

на 2024 год.

ДЕНЬ: ПЕРВЫЙ
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 12 лет и старше

1

№п/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	Мг	Fe					
	ЗАВТРАК:																		
105	1. Масло сливочное порционно	10	0,04	8,2	0,07	74,8	0	0	0,06	0,1	1,2	1,9	0	0	0	0	0	0	
8	2. Салат из моркови и чернослива	100	1,5	0,2	21,7	95,0	0,04	3,30	0,00	0,70	49,0	62,0	54,0	1,30	0	0	0	0	
301	3. Омлет натуральный	200	17,5	27,2	4,7	331,3	0,12	0,60	0,40	0,93	163,1	307,6	24,6	3,12	0	0	0	0	
496	4. Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144,0	0,04	1,30	0,02	0,00	124,0	110,0	27,0	0,8	0	0	0	0	
111	5. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15	0	0	0	0	
	ИТОГО	565	23,74	39,34	59,17	684,4	0,21	5,20	0,48	1,98	340,1	491,3	107,6	5,37	0	0	0	0	
	ЗАВТРАК - 2:																		
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,80	
	ОБЕД:																		
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	0	0	0	0	
144	2. Суп картофельный гороховый	250	2,3	4,3	15,1	108,0	0,19	8,70	0,04	0,20	19,0	65,80	25,50	0,90	0	0	0	0	
405	3. Курица, тушенная в соусе	100	11,65	11,57	3,51	165,0	0,02	1,92	0,03	0,42	28,3	75,0	13,30	0,80	0	0	0	0	
237	4. Каша гречневая рассыпчатая	200	11,4	10,5	49,4	337,3	0,28	0,00	0,10	0,80	19,1	270,10	180,40	6,00	0	0	0	0	
510	5. Компот из апельсин с яблоком	200	0,5	0,2	22,2	93,0	0,30	11,60	0,00	0,10	19,0	12,00	8,00	0,80	0	0	0	0	
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,50	2,00	0	0	0	0	
	ИТОГО	880	29,85	37,27	109,21	895,8	0,92	27,22	0,17	6,02	119,1	534,9	263,7	11,00	0	0	0	0	
	ПОЛДНИК:																		
589	1. Пряник	50	3	2,4	37,5	183,0	0,04	0,00	0,00	1,20	5,50	25,00	4,50	0,40	0	0	0	0	
516	2. Снежок	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240,0	180,0	28,00	0,20	0	0	0	0	
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,00	0,00	0,15	25,7	12,5	8,10	0,10	0	0	0	0	
	ИТОГО	350	9,40	7,55	51,00	311,0	0,16	29,40	0,04	1,35	271,2	217,5	40,60	0,70	0	0	0	0	
	ВСЕГО		63,99	84,4	239,48	1983,2	1,31	65,82	0,69	9,35	744	1243,7	411,9	19,9	0	0	0	0	

Источники рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
 Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уралский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ВТОРОЙ
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 12 лет и старше

2

№п/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	Мg	Fe				
	ЗАВТРАК:																	
10	1.Салат из моркови с изюмом	100	1,2	0,1	22,6	96,0	0,05	3,4	0	0,4	39,0	56,0	33,0	0,9				
321	2.Сырники из творога, запеченные	170	32	24,7	42,5	507,7	0,12	0,50	0,12	1,07	273	410,7	42,7	1,3				
481	с молоком сгущенным	30	2,16	2,55	16,6	98,4	0,01	0,30	0,01	0,06	92,1	65,7	10,2	0,1				
495	3.Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81,0	0,40	1,30	0,01	0,00	127,0	93,0	15,0	0,4				
564	4.Булочка домашняя	50	3,7	6,5	30,1	195,8	0,05	0,00	0,04	0,60	7,5	29,1	5,0	0,4				
	ИТОГО	550	40,56	35,15	127,70	978,9	0,63	5,50	0,18	2,13	538,6	654,5	105,9	3,1				
	ЗАВТРАК - 2:																	
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,00	0,20	110,0	0,04	8,00	0,00	0,00	40,0	0,0	0,0	0,4				
	ОБЕД:																	
106	1.Помидор свежий порц	100	1,1	2	3,8	24,0	0,06	25,00	0,00	0,70	14,0	26,0	20,0	0,9				
147	2.Суп картофельный с вермишелью	250	2,7	2,8	18,8	111,2	0,08	6,10	0,00	1,40	13,50	53,00	19,70	0,8				
376	3.Зразы из говядины	100	11,7	11,1	16,2	211,0	0,05	0,00	0,02	0,50	9,00	128,00	21,00	1,7				
423	4.Капуста свежая тушеная	200	7,4	7,2	7,8	126,0	0,08	34,00	0,06	1,40	122,00	110,00	48,00	2,0				
508	5.Компот из сухофруктов	200	0,5	0	27	110,0	0,01	0,50	0,00	0,00	26,00	19,00	7,00	1,5				
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,70	79,00	23,50	2,0				
	ИТОГО	900	26,70	23,70	90,60	672,7	0,38	65,60	0,08	4,00	202,2	415,0	139,2	8,9				
	ПОЛДНИК:																	
590	1.Печенье	50	3,8	4,9	37,2	209,0	0,04	0,0	0,05	1,80	15,0	45,0	10,0	1,1				
516	2.Ряженка	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240,0	180,0	28,0	0,2				
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,35	8,5	41,0	0,02	8,70	0,00	0,17	14,0	14,7	7,9	1,9				
	ИТОГО	350	9,95	10,25	53,70	350,0	0,14	10,10	0,09	1,97	269,0	239,7	45,9	3,2				
	ВСЕГО		78,21	69,10	272,20	2111,6	1,19	89,20	0,35	8,10	1049,8	1309,2	291,0	15,6				

Источник рецептуры : «Сборник санитарно-гигиенических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских дошкольных учреждений»
 Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ТРЕТИЙ
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

3

№п/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	Мг	Fe		
ЗАВТРАК:																
90	1. Бутерброд с сыром	45	6,7	9,5	9,9	153,0	0,03	0,10	0,08	0,40	185,0	132,0	13,0	0,40		
411	2. Кнегли из курицы с соусом	90	15,5	15,8	6,7	230,1	0,08	0,90	0,06	0,26	20,6	97,7	18,0	1,28		
456	красным основным	20	0,3	0,5	1,85	12,9	0,00	0,54	0,00	0,05	1,9	5,3	2,7	0,10		
291	3. Макароны из муки твердые	180	6,7	6,7	34,8	173,9	0,06	0,00	0,00	0,95	6,9	42,9	9,7	0,95		
501	4. Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0	0,04	1,30	0,0	0,0	126,0	90,0	14,0	0,1		
111	5. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15		
	ИТОГО	550	33,50	35,64	76,85	688,2	0,22	2,84	0,14	1,91	343,2	377,7	59,4	2,98		
ЗАВТРАК - 2:																
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	0,20	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80		
	ОБЕД:															
1	1. Салат из капусты белокочанной	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		
134	2. Рассольник ленинградский	250	2,31	6,75	16,6	137,5	0,09	7,72	0,01	2,38	24,3	69,1	27,2	0,9		
335	3. Супфле рыбное	120	19,2	5,7	3,1	142,0	0,08	0,50	0,07	1,20	68,4	243,6	31,2	0,84		
429	4. Картофельное пюре	200	4,1	8,8	21,7	184,0	0,17	6,8	0	0,2	52,0	114,0	38,0	1,4		
509	5. Компот из яблок с лимоном	200	0,3	0,2	25,1	103,0	0,01	3,30	0,00	0,10	11,0	7,0	5,0	1,20		
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,1	0	0	0	15,7	79,0	23,5	2		
	ПОЛДНИК	920	31,31	32,15	92,80	793,0	0,49	43,92	0,08	8,38	227,4	555,7	145,9	7,14		
542	1. Пирожок с повидлом	50	3	2,7	30,5	158,3	0,03	0,08	0,02	0,40	9,20	26,70	5,00	0,60		
517	2. Йогурт	200	10	6,4	17	174,0	0,06	1,20	0,04	0,00	238,0	182,0	28,00	2,00		
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,27	9,2	42,0	0,02	0,5	0	0,4	16,9	14,3	10,7	2,5		
	ИТОГО	350	13,35	9,37	56,70	374,3	0,11	1,78	0,06	0,80	264,1	223,0	43,70	5,10		
	ВСЕГО		79,16	77,36	226,55	1947,5	0,84	52,54	0,28	11,09	848,7	1156	249,0	18,02		

Источник рецептур: «Сборник рецептурных 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: ЧЕТВЕРТЫЙ
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

4

№п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Высх блю	Пищевые вещества			Энерг. ценнос	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг				
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
ЗАВТРАК:																
300	1. Яйцо вареное	1шт	5,1	4,6	0,3	63,0	0,03	0,00	0,10	0,20	22,0	77,0	5,00	1,00		
258	2. Каша молочная пшениная вязкая	.250	10,8	16,1	46,4	373,8	0,23	16,70	0,10	0,25	172,5	262,5	69,30	1,90		
494	3. Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61,0	0,00	2,80	0,00	0,00	14,2	4,0	2,0	0,40		
111	4. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15		
543	5. Рулет с маком	50	3,7	6,5	30,1	195,8	0,05	0,00	0,04	0,60	7,5	29,1	5,00	0,40		
	ИТОГО	555	20,80	27,64	99,70	732,9	0,32	19,50	0,24	1,30	219,0	382,4	83,3	3,85		
ЗАВТРАК - 2:																
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80		
ОБЕД:																
19	1. Салат из свежих помидор и огурцов	100	0,9	5,1	3,6	64,0	0,04	14,1	0,00	2,60	17,0	32,0	16,0	0,70		
131	2. Свекольник со сметаной	250	2,2	4,5	12,1	97,0	0,07	9,20	0,04	0,25	37,70	69,30	31,00	1,50		
406	3. Плов из отварной курицы	.280	21,3	21,2	50,5	478,6	0,03	1,70	0,01	7,20	44,00	177,3	41,3	1,73		
503	4. Кисель из концентрата ягодного	200	1,4	0	29	122,0	0,00	0,00	0,00	0,00	1,0	0,0	0,0	0,10		
110	5. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,5	2,00		
	ИТОГО	880	29,10	31,40	112,20	852,1	0,24	25,0	0,05	10,05	115,4	357,6	111,8	6,03		
ПОЛДНИК:																
589	1. Пряник	50	3	2,4	37,5	183,0	0,04	0,00	0,00	1,20	5,50	25,00	4,50	0,40		
516	2. Снежок	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180	28	0,20		
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,0	0,00	0,15	25,70	12,5	8,1	0,07		
	ИТОГО	350	9,40	7,55	51,00	311,0	0,16	29,40	0,04	1,35	271	218	41	0,67		
	ВСЕГО		60,30	66,79	283,00	1988,0	0,74	77,9	0,33	12,7	619,6	957,5	235,7	13,4		

Источник рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
 Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уралский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ПЯТЫЙ
НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

5

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г				Энерг. ценнос.	Витамины, мг							Минеральные в-ва, мг				
			Белки	Жиры	Углев.	Целлюл.		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
ЗАВТРАК:																			
91	1. Булерброд с сыром	35	5	8,1	7,4	123,0	0,0	0,10	0,06	0,3	137,0	99,0	10,0	0,30					
413	2. Биточек куриный	100	15	10,6	9,2	188,6	0,13	0,90	0,04	0,40	37,1	0,6	0,1	1,10					
237	3. Каша гречневая рассыпчатая	200	11,4	10,5	49,4	337,3	0,28	0,00	0,10	0,80	19,1	270,1	180,4	6,00					
456	с соусом красным основным	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,30	0,02	0,00	124,0	110,0	27,00	0,80					
496.	4. Какао с молоком	15	1,1	0,44	7,7	39,30	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,00	0,15					
111	5. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,30	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,00	0,15					
	ИТОГО	550	36,10	32,94	98,70	832,20	0,48	2,30	0,22	1,75	320,0	489,5	219,50	8,35					
ЗАВТРАК - 2:																			
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,00	0,20	110,00	0,04	8,00	0,00	0,00	40,0	0,0	0,00	0,40					
ОБЕД:																			
61	1. Салат из моркови с зеленым горошком	100	1,9	10,1	5,9	121,60	0,07	4,60	0,00	4,70	22,0	53,0	27,0	0,60					
142	2. Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,01	6,5	8,1	99,20	0,06	18,5	0,01	2,4	42,8	53,6	23,1	0,82					
369	3. Жаркое по-домашнему	300	35,5	31,7	20,7	516,50	0,22	10,40	0,05	1,04	47,70	362,7	76,30	4,60					
510	4. Компот из яблок с яблоком	200	0,5	0,2	22,2	93,00	0,3	11,60	0,00	0,10	19,00	12,00	8,00	0,80					
110	5. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,50	0,1	0,00	0,00	0,00	15,70	79,0	23,50	2,00					
	ИТОГО	900	43,21	49,10	73,90	920,80	0,75	45,1	0,06	8,24	147,2	560,3	157,9	8,82					
ПОЛДНИК:																			
543	1. Рулет с корицей	50	3,7	6,5	30,1	195,80	0,05	0,00	0,04	0,60	7,5	29,1	5,0	0,4					
516	2. Ряженка	200	5,8	5	8	100,00	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180,0	28,0	0,2					
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт.	0,6	0,15	5,5	28,00	0,04	28,00	0,00	0,15	25,70	12,5	8,10	0,10					
	ИТОГО	350	10,10	11,65	43,60	323,80	0,17	29,40	0,08	0,75	273,2	221,6	41,1	0,70					
	ВСЕГО		90,41	93,69	216,40	2186,80	1,44	84,8	0,36	10,7	780,4	1271,4	418,5	18,27					

Источник рецептуры: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Курские 5-е с.дополнениями 2013 г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ШЕСТОЙ
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

6

№п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	Выход блюд	Пищевые вещества г				Энерг. ценнос.	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг							
			Белки	Жиры	Углев	Целлюл.		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
Сб-к	БЛЮД																			
	ЗАВТРАК:																			
95	1. Булгур с повидлом	60	1,7	4,3	32,6	176,0	0,02	0,20	0,03	0,30	10,0	17,0	5,0	0,7						
62	2. Салат из моркови с курагой	100	1,6	0,1	15,1	68,0	0,06	3,60	0,00	0,40	43,0	57,0	40,0	0,8						
313	3. Запеканка творожная	170	27,2	25,5	27,1	425,6	0,08	0,7	0,2	0,8	336,6	393,6	43,1	1,1						
481	с молоком стученным	30	2,16	2,55	16,6	98,4	0,01	0,30	0,01	0,06	92,1	65,7	10,2	0,1						
501	4. Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0	0,04	1,3	0,00	0	126,0	90,0	14,0	0,1						
	ИТОГО	560	35,86	35,15	107,30	847,0	0,21	6,10	0,24	1,56	607,7	623,3	112,3	2,8						
	ЗАВТРАК - 2:																			
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	0,20	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,8						
	ОБЕД:																			
1	1. Салат из капусты белокачанной	100	2,1	10,1	9,3	136,0	0,04	25,6	0	4,5	56	43	21	0,8						
145	2. Суп картофельный фасоловый	250	4,9	5,35	20,15	148,3	0,15	5,80	0,00	0,90	41,5	137,7	38,3	1,8						
412	3. Котлета куриная с соусом	80	12	8,5	7,4	150,9	0,1	0,7	0,03	0,3	29,7	0,5	0,1	0,9						
456	красным основным	20	0,3	0,5	1,85	12,9	0,00	0,54	0,00	0,05	1,9	5,3	2,7	0,1						
291	4. Макароны изелгия отварные	180	6,7	6,7	34,8	173,9	0,06	0	0	0,95	6,9	42,9	9,7	1,0						
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						
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,1	0	0	0	15,7	79,0	23,5	2,0						
	ИТОГО	800	29,80	31,75	117,50	822,5	0,46	33,14	0,03	6,70	179,7	327,4	102,3	8,1						
	ПОЛДНИК:																			
567	1. Булочка российская	50	3,6	4,2	17,8	102,0	0,03	0,00	0,02	7,00	19,0	3,0	3,0	0,3						
517	2. Йогурт	200	10	6,4	17	174,0	0,06	1,20	0,04	0,00	238,0	182,0	28,0	2,0						
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,35	8,5	41,0	0,02	8,7	0,00	0,17	14,0	14,7	7,9	1,9						
	ИТОГО	350	13,95	10,95	43,30	317,0	0,11	9,90	0,06	7,17	271,0	199,7	38,9	4,2						
	ВСЕГО		80,61	78,05	268,30	2078,5	0,80	53,14	0,33	15,43	1072,4	1150,4	253,5	17,9						

Источник рецептуры: «Оборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских образовательных учреждений»
 Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: СЕДЬМОЙ
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 12 лет и старше

7

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества				Энерг.. ценнос	Витамины, мг						Минеральные в-ва, мг				
			Белки	Жиры	Углев.	В1		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
	ЗАВТРАК:																	
105	1. Масло сливочное порционно	10	0,04	8,2	0,07	74,8	0,00	0,00	0,06	0,10	1,2	1,9	0,00	0,00				
100	2 Сыр сычужный твердый порц.	15	3,84	3,92	0	51,4	0,00	0,15	0,03	0,10	135,0	88,5	7,50	0,15				
253	3. Каша молочная рисовая вязкая	250	7,8	14,7	46,3	349,3	0,07	1,7	1,00	0,25	163,7	211,3	46,5	0,7				
494	4. Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61,0	0,00	2,80	0,00	0,00	14,2	4,0	2,0	0,40				
563	5. Булочка ванильная	75	5,5	9,7	45,1	293,7	0,07	0,00	0,06	0,90	11,2	43,6	7,5	0,60				
	ИТОГО	550	17,28	36,52	106,67	830,2	0,14	4,65	1,15	1,35	325,3	349,3	63,5	1,85				
	ЗАВТРАК - 2:																	
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80				
	ОБЕД:																	
17	1. Салат из свежих огурцов	100	0,7	10,1	2	102,0	0,03	5,0	0,00	4,50	18,0	33,0	13,0	0,50				
128	2 Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,09	6,5	11,01	111,2	0,05	10,34	0,01	2,43	43,30	59,10	27,15	1,22				
343	3 Рыба, тушеная в томате с овощами	120	11,4	6,18	5,4	122,4	0,08	4,00	0,01	3,60	30,00	174,0	33,4	0,70				
429	4 Картофельное пюре	200	4,1	8,8	21,7	184,0	0,17	6,8	0,00	0,20	52,0	114,0	38,0	1,40				
509	5 Компот из яблок с лимоном	200	0,3	0,2	25,1	103,0	0,01	3,30	0,00	0,10	11,0	7,0	5,0	1,20				
110	6 Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,5	2,00				
	ИТОГО	920	21,89	32,38	82,21	713,1	0,44	29,4	0,02	10,83	170,0	466,1	140,1	7,02				
	ПОЛДНИК:																	
590	1. Печенье	50	3,8	4,9	37,2	209,0	0,04	0,0	0,05	1,80	15,0	45,0	10,0	1,1				
516	2. Снежок	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180	28	0,20				
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,27	9,2	42,0	0,02	0,5	0,00	0,40	16,90	14,3	10,7	2,50				
	ИТОГО	350	9,95	10,17	54,40	351,0	0,14	1,90	0,09	2,20	272	239	49	3,80				
	ВСЕГО		50,12	79,27	263,38	1986,3	0,74	40,0	1,26	14,4	781,2	1054,7	252,3	15,5				

Источник рецептуры: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских дошкольных учреждений»
 Издание №- с дополнением 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ВОСЬМОЙ
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

8

№п/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					
ЗАВТРАК:																			
95	1. Бутерброд с джемом	60	1,7	4,3	32,6	176,0	0,02	0,20	0,03	0,30	10,0	17,0	5,0	0,70					
8	2. Салат из моркови и чернослива	100	1,5	0,2	21,7	95,0	0,04	3,3	0	0,7	49	62	54	1,3					
301	3. Омлет натуральный	200	17,5	27,2	4,7	331,3	0,12	0,60	0,40	0,93	163,1	307,6	24,6	3,12					
496.	4. Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144,0	0,04	1,30	0,02	0,00	124,0	110,0	27,0	0,8					
111	5. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15					
	ИТОГО	565	25,40	35,44	91,70	785,6	0,23	5,40	0,45	2,18	348,9	506,4	112,6	6,07					
ЗАВТРАК - 2:																			
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,00	0,20	110,0	0,04	8,00	0,00	0,00	40,0	0,0	0,0	0,40					
ОБЕД:																			
106	1. Помидор свежий порц.	100	1,1	2	3,8	24,0	0,06	25	0	0,7	14	26	20	0,9					
144	2. Суп картофельный гороховый	250	2,3	4,3	15,1	108,0	0,19	8,70	0,04	0,20	19,0	65,80	25,50	0,90					
363	3. Мясо тушеное	100	15,2	17,4	2,3	227,0	0,04	0,70	0,00	2,60	11,0	157,0	22,00	2,20					
237	4. Каша гречневая рассыпчатая	200	11,4	10,5	49,4	337,3	0,28	0,00	0,10	0,80	19,1	270,10	180,40	6,00					
503	5. Кисель из концентрата ягодного	200	1,4	0	29	122,0	0,00	0,00	0,00	0,00	1,0	0,00	0,00	0,10					
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,50	2,00					
	ИТОГО	880	34,70	34,80	116,60	908,8	0,67	34,40	0,14	4,30	79,8	597,9	271,4	12,10					
ПОЛДНИК:																			
560	1. Булочка "Нежная"	50	3,42	6,42	27,58	181,7	0,05	0,00	0,04	0,58	6,70	25,80	5,00	0,42					
516	2. Ряженка	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240,0	180,00	28,00	0,20					
112	3. Фрукт сезонный /лошгучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,00	0,00	0,15	25,7	12,5	8,10	0,07					
	ИТОГО	350	9,82	11,57	41,08	309,7	0,17	29,40	0,08	0,73	272,4	218,3	41,10	0,69					
	ВСЕГО		70,92	81,81	249,58	2114,1	1,11	77,20	0,67	7,21	741	1322,6	425,1	19,3					

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: ДЕВЯТЫЙ

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 12 лет и старше

9

№п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	Выход блюдец	Пищевые вещества г			Энерг. Ценнос.	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг						
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
Сб-к	Завтрак:																	
90	1.Бутерброд с сыром	45	6,7	9,5	9,9	153,0	0,03	0,10	0,08	0,40	185,0	132,0	13,0	0,40				
7	2.Салат из моркови	100	1,1	10,1	9,1	132,0	0,04	3,20	0,00	4,70	24,0	40,0	33,0	0,60				
319	3.Пудинг творожный	180	24,8	23,6	38	464,4	0,12	0,36	0,12	0,80	274,8	337,2	39,6	1,68				
481	с молоком стуженым	30	2,16	2,55	16,6	98,4	0,01	0,30	0,01	0,06	92,1	65,7	10,2	0,10				
501	4.Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0	0,04	1,30	0,00	0,00	126,0	90,0	14,0	0,10				
	ИТОГО	555	37,96	48,45	89,50	926,8	0,24	5,26	0,21	5,96	701,9	664,9	109,8	2,88				
	ЗАВТРАК - 2:																	
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,20	0,20	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80				
	ОБЕД:																	
1	1.Салат из капусты белокачанной	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				
134	2.Рассольник ленинградский	250	2,31	6,75	16,6	137,5	0,09	7,72	0,01	2,38	24,3	69,1	27,2	0,9				
407	3.Рагу из курицы	300	23,6	24,7	27,3	425,1	0,20	17,8	0,03	5,3	42,8	238,3	66,8	3,1				
508	4.Компот из сухофруктов	200	0,5	0	27	110,0	0,01	0,5	0,00	0	28,0	19,0	7,0	1,5				
110	5.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,1	0	0	0	15,7	79,0	23,5	2				
	ИТОГО	900	31,81	42,15	97,20	899,1	0,44	51,62	0,04	12,18	166,8	448,4	145,5	8,30				
	ПОЛДНИК:																	
542	1.Пирожок с повидлом	50	3	2,7	30,5	158,3	0,03	0,10	0,02	0,40	9,2	26,7	5,0	0,60				
516	2.Кефир	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240,0	180,0	28,0	0,20				
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,35	8,5	41,0	0,02	8,70	0,00	0,17	14,0	14,7	7,9	1,90				
	ИТОГО	350	9,15	8,05	47,00	299,3	0,13	10,20	0,06	0,57	263,2	221,4	40,9	2,70				
	ВСЕГО		79,92	98,85	233,90	2217,2	0,83	71,08	0,31	18,71	1145,90	1334,7	296,2	16,68				

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: ДЕСЯТЫЙ
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, блюды	Пищевые вещества г.				Энерг.. ценнос.	Витамины, мг						Минеральные в-ва, мг					
			Белки	Жиры	Углев.	г.		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
300	ЗАВТРАК: 1. Яйцо вареное	1шт	5,1	4,6	0,3	63,0	0,03	0,00	0,10	0,20	22,0	77,0	5,0	1,00					
266	2 Каша жидкая молочная геркулесо	200	7,16	9,4	28,8	228,4	0,17	1,50	0,14	1,40	392,0	515,0	139,0	1,20					
494	3 Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61,0	0,00	2,80	0,0	0,0	14,2	4,0	2,0	0,4					
111	4.Батон нарезной	20	1,5	0,58	10,25	52,4	0,02	0,00	0,00	0,34	3,8	13,0	2,6	0,25					
565	5.Булочка дорожная	50	3,5	6,9	27,9	188,0	0,05	0,00	0,04	0,60	7,0	27,0	5,0	0,40					
	ИТОГО	550	17,36	21,48	82,45	592,8	0,27	4,30	0,28	2,54	439,0	636,0	153,6	3,25					
	ЗАВТРАК - 2:																		
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,00	0,20	110,0	0,04	8,00	0,00	0,00	40,0	0,0	0,0	0,40					
	ОБЕД:																		
19	1.Салат из свежих помидор и огурцов	100	0,9	5,1	3,6	64,0	0,04	14,10	0,00	2,60	17,0	32,0	16,0	0,70					
142	2.Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,01	6,5	8,1	99,2	0,06	18,50	0,01	2,40	42,8	53,6	23,1	0,82					
345	3.Котлета рыбная с соусом	80	11,1	1,7	7,7	90,4	0,06	0,30	0,02	0,80	28,0	128,0	18,4	0,48					
444	4.Сметанный с томатом	20	0,7	4,2	1,2	46,0	0,00	0,29	0,02	0,06	18,0	14,8	3,1	0,09					
414	4.Рис отварной	200	4,92	8,09	45,1	272,8	0,04	0,05	0,03	0,21	6,8	94,4	30,4	0,3					
509	5.Компот из яблок с лимоном	200	0,3	0,2	25,1	103,0	0,01	3,30	0,00	0,10	11,0	7,0	5,0	1,20					
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,1	0	0	0	15,7	79,0	23,5	2					
	ПОЛДНИК	900	23,23	26,39	107,80	765,9	0,31	36,54	0,08	6,17	139,3	408,8	119,5	5,59					
543	1.Рулет с корицей	50	3,7	6,5	30,1	195,8	0,05	0,00	0,04	0,60	7,50	29,10	5,00	0,40					
517	2.Йогурт	200	10	6,4	17	174,0	0,06	1,20	0,04	0,00	238,0	182,0	28,00	2,00					
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,27	9,2	42,0	0,02	0,5	0	0,4	16,9	14,3	10,7	2,5					
	ИТОГО	350	14,05	13,17	56,30	411,8	0,13	1,70	0,08	1,00	262,4	225,4	43,70	4,90					
	ВСЕГО		55,64	61,04	246,75	1880,5	0,75	50,54	0,44	9,71	880,7	1270	316,8	14,14					

Источник рецептур: «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: ОДИННАДЦАТЫЙ

НЕДЕЛЯ: ТРЕТЬЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 12 лет и старше

11

№п/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		
ЗАВТРАК:																
105	1. Масло сливочное порционно	10	0,04	8,2	0,07	74,8	0	0	0,06	0,1	1,2	1,9	0	0		
	8.2. Салат из моркови и чернослива	100	1,5	0,2	21,7	95,0	0,04	3,30	0,00	0,70	49,0	62,0	54,0	1,30		
301	3. Омлет натуральный	200	17,5	27,2	4,7	331,3	0,12	0,60	0,40	0,93	163,1	307,6	24,6	3,12		
496.	4. Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144,0	0,04	1,30	0,02	0,00	124,0	110,0	27,0	0,8		
111	5. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15		
	ИТОГО	565	23,74	39,34	59,17	684,4	0,21	5,20	0,48	1,98	340,1	491,3	107,6	5,37		
ЗАВТРАК - 2:																
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80		
ОБЕД:																
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		
144	2. Суп картофельный гороховый	250	2,3	4,3	15,1	108,0	0,19	8,70	0,04	0,20	19,0	65,80	25,50	0,90		
405	3. Курица, тушенная в соусе	100	11,65	11,57	3,51	165,0	0,02	1,92	0,03	0,42	28,3	75,0	13,30	0,80		
237	4. Каша гречневая рассыпчатая	200	11,4	10,5	49,4	337,3	0,28	0,00	0,10	0,80	19,1	270,10	180,40	6,00		
510	5. Компот из апельсинов с яблоком	200	0,5	0,2	22,2	93,0	0,30	11,60	0,00	0,10	19,0	12,00	8,00	0,80		
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,50	2,00		
	ИТОГО	880	29,85	37,27	109,21	895,8	0,92	27,22	0,17	6,02	119,1	534,9	263,7	11,00		
ПОЛДНИК:																
589	1. Пряник	50	3	2,4	37,5	183,0	0,04	0,00	0,00	1,20	5,50	25,00	4,50	0,40		
516	2. Снежок	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240,0	180,0	28,00	0,20		
112	3. Фрукт сезонный/лоштинной	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,00	0,00	0,15	25,7	12,5	8,10	0,10		
	ИТОГО	350	9,40	7,55	51,00	311,0	0,16	29,40	0,04	1,35	271,2	217,5	40,60	0,70		
	ВСЕГО		63,99	84,4	239,48	1983,2	1,31	65,82	0,69	9,35	744	1243,7	411,9	19,9		

Источник рецептов: «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: ДВЕНАДЦАТЫЙ

НЕДЕЛЯ: ТРЕТЬЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 12 лет и старше

12

№п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	Выход блюда	Пищевые вещества г.			Энерг. Ценнос.	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг						
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
СБ-к	БЛЮД																	
	ЗАВТРАК:																	
10	1.Салат из моркови с изюмом	100	1,2	0,1	22,6	96,0	0,05	3,4	0	0,4	39,0	56,0	33,0	0,9				
321	2.Сырники из творога, запеченные	170	32	24,7	42,5	507,7	0,12	0,50	0,12	1,07	273	410,7	42,7	1,3				
481	с молоком густенным	30	2,16	2,55	16,6	98,4	0,01	0,30	0,01	0,06	92,1	65,7	10,2	0,1				
495	3 Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81,0	0,40	1,30	0,01	0,00	127,0	93,0	15,0	0,4				
564	4 Булочка домашняя	50	3,7	6,5	30,1	195,8	0,05	0,00	0,04	0,60	7,5	29,1	5,0	0,4				
	ИТОГО	550	40,56	35,15	127,70	978,9	0,63	5,50	0,18	2,13	538,6	654,5	105,9	3,1				
	ЗАВТРАК - 2:																	
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,00	0,20	110,0	0,04	8,00	0,00	0,00	40,0	0,0	0,0	0,4				
	ОБЕД:																	
106	1.Помидор свежий порц	100	1,1	2	3,8	24,0	0,06	25,00	0,00	0,70	14,0	26,0	20,0	0,9				
147	2.Суп картофельный с вермишелью	250	2,7	2,8	18,8	111,2	0,08	6,10	0,00	1,40	13,50	53,00	19,70	0,8				
376	3.Зразы из говядины	100	11,7	11,1	16,2	211,0	0,05	0,00	0,02	0,50	9,00	128,00	21,00	1,7				
423	4.Капуста свежая тушеная	200	7,4	7,2	7,8	126,0	0,08	34,00	0,06	1,40	122,00	110,00	48,00	2,0				
508	5.Компот из сухофруктов	200	0,5	0	27	110,0	0,01	0,50	0,00	0,00	28,00	19,00	7,00	1,5				
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,70	79,00	23,50	2,0				
	ИТОГО	900	26,70	23,70	90,60	672,7	0,38	65,60	0,08	4,00	202,2	415,0	139,2	8,9				
	ПОЛДНИК:																	
590	1.Печенье	50	3,8	4,9	37,2	209,0	0,04	0,0	0,05	1,80	15,0	45,0	10,0	1,1				
516	2.Ряженка	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240,0	180,0	28,0	0,2				
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,35	8,5	41,0	0,02	8,70	0,00	0,17	14,0	14,7	7,9	1,9				
	ИТОГО	350	9,95	10,25	53,70	350,0	0,14	10,10	0,09	1,97	269,0	239,7	45,9	3,2				
	ВСЕГО		78,21	69,10	272,20	2111,6	1,19	89,20	0,35	8,10	1049,8	1309,2	291,0	15,6				

Источник рецептур : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских дошкольных учреждений»
Медведев В.В с дополнениями 2013 г. Уральский региональный Центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ТРИНАДЦАТЫЙ

НЕДЕЛЯ: ТРЕТЬЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

13

№п/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	Мг	Fe				
	ЗАВТРАК:																	
90	1. Бутерброд с сыром	45	6,7	9,5	9,9	153,0	0,03	0,10	0,08	0,40	185,0	132,0	13,0	0,40				
411	2. Кнели из курицы с соусом	90	15,5	15,8	6,7	230,1	0,08	0,90	0,06	0,26	20,6	97,7	18,0	1,28				
456	красным основным	20	0,3	0,5	1,85	12,9	0,00	0,54	0,00	0,05	1,9	5,3	2,7	0,10				
291	3. Макароны из твердых сортов пшеницы	180	6,7	6,7	34,8	173,9	0,06	0,00	0,00	0,95	6,9	42,9	9,7	0,95				
501	4. Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0	0,04	1,30	0,0	0,0	126,0	90,0	14,0	0,1				
111	5. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15				
	ИТОГО	550	33,50	35,64	76,85	688,2	0,22	2,84	0,14	1,91	343,2	377,7	59,4	2,98				
	ЗАВТРАК - 2:																	
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	0,20	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80				
	ОБЕД:																	
1	1. Салат из капусты белокачанной	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				
134	2. Рассольник ленинградский	250	2,31	6,75	16,6	137,5	0,09	7,72	0,01	2,38	24,3	69,1	27,2	0,9				
335	3. Суфле рыбное	120	19,2	5,7	3,1	142,0	0,08	0,50	0,07	1,20	68,4	243,6	31,2	0,84				
429	4. Картофельное пюре	200	4,1	8,8	21,7	184,0	0,17	6,8	0	0,2	52,0	114,0	38,0	1,4				
509	5. Компот из яблок с лимоном	200	0,3	0,2	25,1	103,0	0,01	3,30	0,00	0,10	11,0	7,0	5,0	1,20				
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,1	0	0	0	15,7	79,0	23,5	2				
	ПОЛДНИК	920	31,31	32,15	92,80	793,0	0,49	43,92	0,08	8,38	227,4	555,7	145,9	7,14				
542	1. Пирожок с повидлом	50	3	2,7	30,5	158,3	0,03	0,08	0,02	0,40	9,20	26,70	5,00	0,60				
517	2. Йогурт	200	10	6,4	17	174,0	0,06	1,20	0,04	0,00	238,0	182,0	28,00	2,00				
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,27	9,2	42,0	0,02	0,5	0	0,4	16,9	14,3	10,7	2,5				
	ИТОГО	350	13,35	9,37	56,70	374,3	0,11	1,78	0,06	0,80	264,1	223,0	43,70	5,10				
	ВСЕГО		79,16	77,36	226,55	1947,5	0,84	52,54	0,28	11,09	848,7	1156	249,0	18,02				

Источник рецептур : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ЧЕТЫРНАДЦАТЫЙ
 НЕДЕЛЯ: ТРЕТЬЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

№п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блю	Пищевые вещества г				Энерг. ценнос	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг				
			Белки	Жиры	Углев.			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
ЗАВТРАК:																	
300	1. Яйцо вареное	1шт	5,1	4,6	0,3	63,0	0,03	0,00	0,10	0,20	22,0	77,0	5,00	1,00			
258	2. Каша молочная пшениная вязкая	250	10,8	16,1	46,4	373,8	0,23	16,70	0,10	0,25	172,5	262,5	69,30	1,90			
494	3. Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61,0	0,00	2,80	0,00	0,00	14,2	4,0	2,0	0,40			
111	4. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15			
543	5. Рулет с маком	50	3,7	6,5	30,1	195,8	0,05	0,00	0,04	0,60	7,5	29,1	5,00	0,40			
	ИТОГО	555	20,80	27,64	99,70	732,9	0,32	19,50	0,24	1,30	219,0	382,4	83,3	3,85			
ЗАВТРАК - 2:																	
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,80			
ОБЕД:																	
19	1. Салат из свежих помидор и огурцов	100	0,9	5,1	3,6	64,0	0,04	14,1	0,00	2,60	17,0	32,0	16,0	0,70			
131	2. Свекольник со сметаной	250	2,2	4,5	12,1	97,0	0,07	9,20	0,04	0,25	37,70	69,30	31,00	1,50			
406	3. Глов из отварной курицы	280	21,3	21,2	50,5	478,6	0,03	1,70	0,01	7,20	44,00	177,3	41,3	1,73			
503	4. Кисель из концентрата ягодного	200	1,4	0	29	122,0	0,00	0,00	0,00	0,00	1,0	0,0	0,0	0,10			
110	5. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,5	2,00			
	ИТОГО	880	29,10	31,40	112,20	852,1	0,24	25,0	0,05	10,05	115,4	357,6	111,8	6,03			
ПОЛДНИК:																	
589	1. Пряник	50	3	2,4	37,5	183,0	0,04	0,00	0,00	1,20	5,50	25,00	4,50	0,40			
516	2. Снежок	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180	28	0,20			
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,0	0,00	0,15	25,70	12,5	8,1	0,07			
	ИТОГО	350	9,40	7,55	51,00	311,0	0,16	29,40	0,04	1,35	271	218	41	0,67			
	ВСЕГО		60,30	66,79	283,00	1988,0	0,74	77,9	0,33	12,7	619,6	957,5	235,7	13,4			

Источник рецептов: «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: ПЯТНАДЦАТЫЙ

НЕДЕЛЯ: ТРЕТЬЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюд	Пищевые вещества г.				Энерг. ценнос.	Витамины, мг							Минеральные в-ва, мг				
			Белки	Жиры	Углев.	Целлюл.		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
ЗАВТРАК:																			
91	1.Бутерброд с сыром	35	5	8,1	7,4	123,0	0,0	0,10	0,06	0,3	137,0	99,0	10,0	0,30					
413	2.Биточек куриный	100	15	10,6	9,2	188,6	0,13	0,90	0,04	0,40	37,1	0,6	0,1	1,10					
237	3.Каша гречневая рассыпчатая	200	11,4	10,5	49,4	337,3	0,28	0,00	0,10	0,80	19,1	270,1	180,4	6,00					
456	с соусом красным основным	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,30	0,02	0,00	124,0	110,0	27,00	0,80					
496.	4.Какао с молоком	15	1,1	0,44	7,7	39,30	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,00	0,15					
111	5.Батон нарезной	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,30	0,02	0,00	124,0	110,0	27,00	0,80					
	ИТОГО	550	36,10	32,94	98,70	832,20	0,48	2,30	0,22	1,75	320,0	489,5	219,50	8,35					
ЗАВТРАК - 2:																			
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,00	0,20	110,00	0,04	8,00	0,00	0,00	40,0	0,0	0,00	0,40					
ОБЕД:																			
61	1.Салат из моркови с зеленым горошком	100	1,9	10,1	5,9	121,60	0,07	4,60	0,00	4,70	22,0	53,0	27,0	0,60					
142	2.Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,01	6,5	8,1	99,20	0,06	18,5	0,01	2,4	42,8	53,6	23,1	0,82					
369	3.Жаркое по-домашнему	300	35,5	31,7	20,7	516,50	0,22	10,40	0,05	1,04	47,70	362,7	76,30	4,60					
510	4.Компот из апельсинов с яблоком	200	0,5	0,2	22,2	93,00	0,3	11,60	0,00	0,10	19,00	12,00	8,00	0,80					
110	5.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,50	0,1	0,00	0,00	0,00	15,70	79,0	23,50	2,00					
	ИТОГО	900	43,21	49,10	73,90	920,80	0,75	45,1	0,06	8,24	147,2	560,3	157,9	8,82					
ПОЛДНИК:																			
543	1.Рулет с корицей	50	3,7	6,5	30,1	195,80	0,05	0,00	0,04	0,60	7,5	29,1	5,0	0,4					
516	2.Ряженка	200	5,8	5	8	100,00	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180,0	28,0	0,2					
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,00	0,04	28,00	0,00	0,15	25,70	12,5	8,10	0,10					
	ИТОГО	350	10,10	11,65	43,60	323,80	0,17	29,40	0,08	0,75	273,2	221,6	41,1	0,70					
	ВСЕГО		90,41	93,69	216,40	2186,80	1,44	84,8	0,36	10,7	780,4	1271,4	418,5	18,27					

Источник рецептуры: «Сборник технологических карт рецептов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Материалы Б-е с дополнениями 2013 г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ШЕСТНАДЦАТЫЙ

НЕДЕЛЯ: ЧЕТВЕРТАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

16

№п/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	Мg	Fe		
ЗАВТРАК:																
95	1. Бутерброд с повидлом	60	1,7	4,3	32,6	176,0	0,02	0,20	0,03	0,30	10,0	17,0	5,0	0,7		
62	2. Салат из моркови с курагой	100	1,6	0,1	15,1	68,0	0,06	3,60	0,00	0,40	43,0	57,0	40,0	0,8		
313	3. Запеканка творожная	170	27,2	25,5	27,1	425,6	0,08	0,7	0,2	0,8	336,6	393,6	43,1	1,1		
481	с молоком стученным	30	2,16	2,55	16,6	98,4	0,01	0,30	0,01	0,06	92,1	65,7	10,2	0,1		
501	4. Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0	0,04	1,3	0,00	0	126,0	90,0	14,0	0,1		
ИТОГО																
	ЗАВТРАК - 2:	560	35,86	35,15	107,30	847,0	0,21	6,10	0,24	1,56	607,7	623,3	112,3	2,8		
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,20	0,20	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	2,8		
ОБЕД:																
1	1. Салат из капусты белокачанной	100	2,1	10,1	9,3	136,0	0,04	25,6	0	4,5	56	43	21	0,8		
145	2. Суп картофельный фасольный	250	4,9	5,35	20,15	148,3	0,15	5,80	0,00	0,90	41,5	137,7	38,3	1,8		
412	3. Котлета куриная с соусом	80	12	8,5	7,4	150,9	0,1	0,7	0,03	0,3	29,7	0,5	0,1	0,9		
456	красным основным	20	0,3	0,5	1,85	12,9	0,00	0,54	0,00	0,05	1,9	5,3	2,7	0,1		
291	4. Макароны изелия отварные	180	6,7	6,7	34,8	173,9	0,06	0	0	0,95	6,9	42,9	9,7	1,0		
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		
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,1	0	0	0	15,7	79,0	23,5	2,0		
ИТОГО																
	ПОЛДНИК:	800	29,80	31,75	117,50	822,5	0,46	33,14	0,03	6,70	179,7	327,4	102,3	8,1		
567	1. Булочка российская	50	3,6	4,2	17,8	102,0	0,03	0,00	0,02	7,00	19,0	3,0	3,0	0,3		
517	2. Йогурт	200	10	6,4	17	174,0	0,06	1,20	0,04	0,00	238,0	182,0	28,0	2,0		
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,35	8,5	41,0	0,02	8,7	0,00	0,17	14,0	14,7	7,9	1,9		
ИТОГО																
	ВСЕГО	350	13,95	10,95	43,30	317,0	0,11	9,90	0,06	7,17	271,0	199,7	38,9	4,2		
			80,61	78,05	268,30	2078,5	0,80	53,14	0,33	15,43	1072,4	1150,4	253,5	17,9		

Источник рецептуры: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с Дополнением 2013 г.

Уральский региональный центр питания, 2013.

ДЕНЬ: СЕМНАДЦАТЫЙ

НЕДЕЛЯ: ЧЕТВЕРТАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 12 лет и старше

17

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг.. ценнос	Витамины, мг						Минеральные в-ва, мг						
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe					
ЗАВТРАК:																			
105	1 Масло сливочное порционно	10	0,04	8,2	0,07	74,8	0,00	0,00	0,06	0,10	1,2	1,9	0,00	0,00					
100	2.Сыр сычужный твердый порц	15	3,84	3,92	0	51,4	0,00	0,15	0,03	0,10	135,0	88,5	7,50	0,15					
253	3.Каша молочная рисовая вязкая	250	7,8	14,7	46,3	349,3	0,07	1,7	1,00	0,25	163,7	211,3	46,5	0,7					
494	4 Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	61,0	0,00	2,80	0,00	0,00	14,2	4,0	2,0	0,40					
563	5.Булочка ванильная	75	5,5	9,7	45,1	293,7	0,07	0,00	0,06	0,90	11,2	43,6	7,5	0,60					
	ИТОГО	550	17,28	36,52	106,67	830,2	0,14	4,65	1,15	1,35	325,3	349,3	63,5	1,85					
ЗАВТРАК - 2:																			
518	1.Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,10	92,0	0,02	4,00	0,00	0,00	14,0	0,0	0,0	0,0					
	ОБЕД:																		
17	1.Салат из свежих огурцов	100	0,7	10,1	2	102,0	0,03	5,0	0,00	4,50	18,0	33,0	13,0	0,50					
128	2.Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,09	6,5	11,01	111,2	0,05	10,34	0,01	2,43	43,30	59,10	27,15	1,22					
343	3.Рыба, тушенная в томате с овощами.	120	11,4	6,18	5,4	122,4	0,08	4,00	0,01	3,60	30,00	174,0	33,4	0,70					
429	4.Картофельное пюре	200	4,1	8,8	21,7	184,0	0,17	6,8	0,00	0,20	52,0	114,0	38,0	1,40					
509	5.Компот из яблок с лимоном	200	0,3	0,2	25,1	103,0	0,01	3,30	0,00	0,10	11,0	7,0	5,0	1,20					
110	6.Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,5	2,00					
	ИТОГО	920	21,89	32,38	82,21	713,1	0,44	29,4	0,02	10,83	170,0	466,1	140,1	7,02					
ПОЛДНИК:																			
590	1.Печенье	50	3,8	4,9	37,2	209,0	0,04	0,0	0,05	1,80	15,0	45,0	10,0	1,1					
516	2 Снежок	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240	180	28	0,20					
112	3.Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,35	0,27	9,2	42,0	0,02	0,5	0,00	0,40	16,90	14,3	10,7	2,50					
	ИТОГО	350	9,95	10,17	54,40	351,0	0,14	1,90	0,09	2,20	272	239	49	3,80					
	ВСЕГО		50,12	79,27	263,38	1986,3	0,74	40,0	1,26	14,4	781,2	1054,7	252,3	15,5					

Источник рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских образовательных учреждений»
 Издание № с Дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ВОСЕМНАДЦАТЫЙ
 НЕДЕЛЯ: ЧЕТВЕРТАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

№п/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				
	ЗАВТРАК:																	
95	1. Бутерброд с джемом	60	1,7	4,3	32,6	176,0	0,02	0,20	0,03	0,30	10,0	17,0	5,0	0,70				
8	2. Салат из моркови и чернослица	100	1,5	0,2	21,7	95,0	0,04	3,3	0	0,7	49	62	54	1,3				
301	3. Омлет натуральный	200	17,5	27,2	4,7	331,3	0,12	0,60	0,40	0,93	163,1	307,6	24,6	3,12				
496.	4. Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144,0	0,04	1,30	0,02	0,00	124,0	110,0	27,0	0,8				
111	5. Батон нарезной	15	1,1	0,44	7,7	39,3	0,01	0,00	0,00	0,25	2,8	9,8	2,0	0,15				
	ИТОГО	565	25,40	35,44	91,70	785,6	0,23	5,40	0,45	2,18	348,9	506,4	112,6	6,07				
	ЗАВТРАК - 2:																	
518	1. Сок фруктовый	200	1,00	0,00	0,20	110,0	0,04	8,00	0,00	0,00	40,0	0,0	0,0	0,40				
	ОБЕД:																	
106	1. Помидор свежий порц.	100	1,1	2	3,8	24,0	0,06	25	0	0,7	14	26	20	0,9				
144	2. Суп картофельный гороховый	250	2,3	4,3	15,1	108,0	0,19	8,70	0,04	0,20	19,0	65,80	25,50	0,90				
363	3. Мясо тушеное	100	15,2	17,4	2,3	227,0	0,04	0,70	0,00	2,60	11,0	157,0	22,00	2,20				
237	4. Каша гречневая рассыпчатая	200	11,4	10,5	49,4	337,3	0,28	0,00	0,10	0,80	19,1	270,10	180,40	6,00				
503	5. Кисель из концентрата ягодного	200	1,4	0	29	122,0	0,00	0,00	0,00	0,00	1,0	0,00	0,00	0,10				
110	6. Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5	0,10	0,00	0,00	0,00	15,7	79,0	23,50	2,00				
	ИТОГО	880	34,70	34,80	116,60	908,8	0,67	34,40	0,14	4,30	79,8	597,9	271,4	12,10				
	ПОЛДНИК:																	
560	1. Булочка "Нежная"	50	3,42	6,42	27,58	181,7	0,05	0,00	0,04	0,58	6,70	25,80	5,00	0,42				
516	2. Раженка	200	5,8	5	8	100,0	0,08	1,40	0,04	0,00	240,0	180,00	28,00	0,20				
112	3. Фрукт сезонный /поштучно/	1шт	0,6	0,15	5,5	28,0	0,04	28,00	0,00	0,15	25,7	12,5	8,10	0,07				
	ИТОГО	350	9,82	11,57	41,08	309,7	0,17	29,40	0,08	0,73	272,4	218,3	41,10	0,69				
	ВСЕГО		70,92	81,81	249,58	2114,1	1,11	77,20	0,67	7,21	741	1322,6	425,1	19,3				

Источник рецептур: «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.