

**Примерное 14 - ти дневное меню для питания детей в загородных оздоровительных лагерях №918 от "16" мая 2014 г
для питания детей в возрасте с 7 до 10 лет**

МЕНЮ

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		Витамин С, мг
Завтрак				19,1	24,3	79,7	614	14,1	
Каша кукурузная жидкая с маслом			220/5	5,4	5,3	34,0	205	0,61	№311-2004
	крупа кукурузная	27	27						
	молоко питьевое	128	128						
	вода питьевая	78	78						
	сахар	4	4						
	соль йодированная	1,3	1,3						
	масло сливочное	5	5						
Омлет натуральный с маслом			70/5	7,4	10,1	1,6	127	0,11	№340-2004
	яйца	53	53						
	молоко питьевое	20	20						
	масло сливочное	1,5	1,5						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			20/15/5	3,7	6,5	10,5	115	0,10	№1,3-2004
	хлеб пшеничный или батон нарезной	20	20						
	сыр	16	15						
	масло сливочное	5	5						
Цикорий с молоком			200	2,2	2,4	15,6	93	1,30	№689-2004
	Цикорий растворимый	1	1						
	сахар	15	15						
	молоко питьевое	100	100						
2 завтрак Фрукт (бананы, апельсины, мандарины, яблоки, груши, киви, персики, абрикосы, сливы, черешня и т.д.)			180	0,4	0,0	18,0	74	12,00	
Обед				21,4	20,3	116,8	736	28,6	
Салат из свежих помидор и огурцов			70	0,8	4,0	4,6	58	12,18	№20-2004
	помидоры свежие парниковые	38	37						
	или помидоры свежие грунтовые	44	37						
	огурцы свежие парниковые	26	25						
	или огурцы свежие грунтовые	26	25						
	лук зелёный	8,8	7						
	или лук репчатый	8	7						
	масло растительное	4	4						
Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью			250/25	3,6	4,3	24,5	151	14,47	№64-2001, Пермь
	консервы рыбные в собственном соку или с добавлением масла	26	25						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
	01.11.-31.12. -30%	143	100						
	01.01.-29.02. - 35%	154	100						
	01.03. - 40%	167	100						
	морковь - до 01.01. - 20%	12,5	10						
	с 01.01. - 25%	13	10						
	лук репчатый	12	10						
	масло сливочное	6	6						
	зелень (петрушка, укроп)	4	3						
Фрикадельки из говядины запеченные в соусе			90	7,5	7,1	4,2	111	0,16	№471-2004
	говядина 1 категории	72	53						
	или говядина полуфабрикат	63	53						
	или фарш промышленного производства	53	53						
	хлеб пшеничный	11	11						
	молоко питьевое	15	15						
	лук репчатый	7	6						
	мука пшеничная	4	4						
	масло растительное	7	7						
	соус сметанный		20						
	мука пшеничная	1,2	1,2						
	масло сливочное	1,2	1,2						
	вода питьевая	10	10						
	сметана	10	10						
Рис припущенный с кукурузой			150	1,8	3,5	27,0	147	1,40	ТТК
	крупа рисовая	35	35						
	кукуруза консервированная	84	50						
	масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			200	0,3	0,1	20,8	86	0,40	№639-2004
	курага	25	25						
	сахар	10	10						
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			50	4,1	0,7	19,0	99	0,00	
Хлеб ржаной			50	3,3	0,6	16,7	85	0,00	
Полдник				5,6	5,9	44,0	252	19,0	
Ватрушка "Царская" (творожное блюдо)			100	5,5	5,9	22,0	163	0,00	ТТК
	творог	69	67						

круп манная	4	4									
яйца	14	14									
сахар	7	7									
масло сливочное	1,3	1,3									
крошка											
масло сливочное	7	7									
мука пшеничная	7	7									
сахар	4	4									
Соки овощные, плодовые и ягодные (рассчитана средняя пищевая ценность соков, выпариваемых российскими производителями в соответствии с "Химическим составом")			200	0,1	0,0	22,0	88	19,00	№707-2004		
Ужин			19,7	19,8	71,5	543	12,5				
Бризоль из курицы с маслом			110/5	8,0	9,2	11,8	162	0,26	ТТК		
грудка куриная (мякоть с кожей)			109	81							
или фарш куриный промышленного производства			81	81							
хлеб пшеничный			24	24							
сливки			20	20							
молоко питьевое			8	8							
яйца			9	9							
мука пшеничная			11	11							
масло растительное			7	7							
масло сливочное			5	5							
или											
Колбаски "Витаминные" из птицы с маслом			110/5	10,5	9,3	6,0	150	0,42	ТТК		
грудка куриная (мякоть с кожей)			138	103							
или фарш куриный промышленного производства			103	103							
молоко питьевое			17	17							
яйца			4	4							
мука пшеничная			7	7							
морковь - до 01.01 - 20%			11,3	9							
с 01.01 - 25%			12	9							
вода питьевая			11	11							
масло растительное			7	7							
масло сливочное			5	5							
Картофель запеченный с сыром и маслом, с подгарнировкой			150	3,1	4,1	15,8	113	9,93	ТТК		
картофель - 01.09.-31.10. - 25%			146	110							
01.11.-31.12. -30%			157	110							
01.01-29.02 - 35%			169	110							
01.03 - 40%			184	110							
масло сливочное			4	4							
сыр			13	12							
огурцы свежие грунтовые			37	35							
или огурцы свежие парниковые			36	35							
Чай с мёдом			200/10	0,2	0,0	8,0	33	0,00	№685-2004		
чай - заварка			0,4	0,4							
мёд			10	10							
Хлеб ржаной			20	1,4	0,2	6,7	34	0,00			
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			20	1,6	0,3	7,6	39	0,00			
Второй ужин											
кисломолочный напиток 2,5% жирности (йогурт, снежок, бифидок, биофилл, биокежанка и др.)			154	150	150	3,2	3,6	6,0	69	1,02	№698-2004
ИТОГО						66	70	312	2144	74,2	
МЕНЮ											
2 день											
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		Витамин С, мг		
Завтрак						19,0	22,4	84,8	617	12,8	
Пудинг из творога с молоком сгущенным			70/30	8,6	8,3	27,6	220	0,28	№362-2004		
творог			51	50	86						
круп манная			5	5							
или мука пшеничная			6	6							
сахар			4	4							
яйца			3,5	3,5							
изюм			13,2	13							
ванилин			0,005	0,005							
сухари пшеничные			2	2							
сметана			2	2							
масло сливочное для смазки листа			3,5	3,5							
молоко сгущенное с сахаром			30	30							
или											
Запеканка из творога с изюмом со сгущенным молоком			70/30	9,2	9,5	29,1	239	0,28	№11/5-2011, Екатеринбург		
творог			62	61							
круп манная			5	5							
вода питьевая			9	9							
сахар			5	5							
соль йодированная			0,4	0,4							
яйца			3	3							
изюм			13,2	13							
сметана			3,5	3,5							

масло сливочное для смазки листа	3,5	3,5								
молоко гущенное с сахаром	30	30								
Бутерброд с маслом			20/10	1,6	8,7	9,9	124	0,00	№1-2004	
хлеб пшеничный или батон нарезной	20	20								
масло сливочное или масло шоколадное	10	10								
Кофейный напиток			200	3,9	2,5	18,0	110	0,50	№692-2004	
кофейный напиток	1,4	1,4								
сахар	15	15								
молоко питьевое	100	100								
Йогурт или кисломолочная продукция с добавлением лакто и бифидобактерий			90	3,3	2,7	5,6	60			
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			15	1,2	0,2	5,7	30	0,00		
2 завтрак										
Фрукт (бананы, апельсины, мандарины, яблоки, груши, киви, персики, аорикосы, сливы, черешня и т.д.)			180	0,4	0,0	18,0	74	12,00		
Обед										
Салат из свежих помидор			70	0,8	4,1	2,6	51	17,2	№19-2004	
помидоры свежие грунтовые	79	67								
или помидоры свежие парниковые	68	67								
масло растительное	4	4								
Борщ с капустой и картофелем со сметаной с зеленью			250/5	1,8	4,9	10,0	91	22,30	№110-2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17								
01.11.-31.12.- 30%	24	17								
01.01-29.02 - 35%	26	17								
01.03 - 40%	28	17								
свекла - до 01.01 - 20%	50	40								
с 01.01 - 25%	53	40								
капуста белокочанная свежая	25	20								
морковь - до 01.01 - 20%	16	13								
с 01.01 - 25%	17	13								
лук репчатый	12	10								
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2								
сахар	1,2	1,2								
масло сливочное	6	6								
сметана	5	5								
зелень (петрушка, укроп)	4	3								
или										
Борщ волынский со сметаной с зеленью			250/5	2,8	4,8	7,3	84	9,30	№119-2004	
свекла - до 01.01 - 20%	30	24								
с 01.01 - 25%	32	24								
капуста белокочанная свежая	94	75								
помидоры свежие парниковые	39	38								
или помидоры свежие грунтовые	45	38								
морковь - до 01.01 - 20%	18	14								
с 01.01 - 25%	19	14								
лук репчатый	12	10								
масло сливочное	6	6								
сметана	5	5								
зелень (петрушка, укроп)	4	3								
или										
Борщ сибирский со сметаной с зеленью			250/5	3,3	5,4	11,1	106	3,20	№111-2004	
свекла - до 01.01 - 20%	50	40								
с 01.01 - 25%	53	40								
капуста белокочанная свежая	25	20								
или капуста квашеная промышленного производства	28	15								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10								
01.11.-31.12.- 30%	14	10								
01.01-29.02 - 35%	15	10								
01.03 - 40%	17	10								
фасоль	10	10								
морковь - до 01.01 - 20%	13	10								
с 01.01 - 25%	13	10								
лук репчатый	12	10								
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8								
масло сливочное	6	6								
сметана	5	5								
зелень (петрушка, укроп)	4	3								
Котлеты из говядины по домашнему			90	8,2	7,9	9,2	141	0,27	ТТК	
говядина 1 категории	92	68								
или говядина полуфабрикат	80	68								
или фарш промышленного производства	68	68								
лук репчатый	5,4	4,5								
яйца	7	7								
хлеб пшеничный	17	17								
молоко питьевое или вода питьевая	9	9								
сухари панировочные	10	10								
масло растительное	4	4								
Макаронные изделия отварные			150	2,7	3,2	30,5	162	0,00	№332-2004	
макаронные изделия	53	53								

творожный продукт для детского питания из натуральных компонентов промышленного производства в индивидуальной упаковке ("Алгид" или "Алгид-2")	100	100	100	3,2	5,4	10,5	103	0,49	
2 завтрак									
Фрукт (бананы, апельсины, мандарины, яблоки, груши, киви, персики, абрикосы, сливы, черешня и т.д.)			180	0,4	0,0	18,0	74	12,00	
Обед				27,2	32,1	90,7	760	110,2	
Салат "Аппетитный"			70	5,2	8,6	1,3	103	5,8	ТТК
яйцо куриное (1 яйцо вареное, разрезанное пополам)	40	40							
огурцы свежие грунтовые	12	11							
или огурцы свежие парниковые	11,2	11							
помидоры свежие грунтовые	13	11							
или помидоры свежие парниковые	11	11							
лук зеленый	5	4							
зелень свежая (петрушка, укроп)	3	2							
масло растительное	4	4							
Суп картофельный с клецками с зеленью			250/30	2,5	5,6	15,6	123	4,60	№38-2004 Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55							
01.11.-31.12.-30%	79	55							
01.01-29.02 - 35%	85	55							
01.03 - 40%	92	55							
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13	10							
лук репчатый	12	10							
масло сливочное	6	6							
Клецки:			30						
мука пшеничная	10	10							
масло сливочное	1,3	1,3							
яйца	2,5	2,5							
вода питьевая	15	15							
зелень (петрушка, укроп)	4	3							
Говядина тушеная с капустой			240	11,5	16,3	19,6	271	19,76	№440-2004
говядина 1 категории	107	79							
или говядина полуфабрикат	93	79							
лук репчатый	43	36							
масло растительное	8	8							
помидоры свежие парниковые	37	36							
или помидоры свежие грунтовые	42	36							
перец свежий	48	36							
капуста белокочанная свежая	129	103							
морковь - до 01.01 - 20%	3	2							
с 01.01 - 25%	3	2							
лук репчатый	4,3	3,6							
томатная паста (без содержания красителей и консервантов)	5	5							
мука пшеничная	1,1	1,1							
зелень (петрушка, укроп)	4	3							
Отвар шиповника			200	0,6	0,3	18,5	79	80,00	№261-2001, Пермь
шиповник	20	20							
сахар	5	5							
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			50	4,1	0,7	19,0	98	0,00	
Хлеб ржаной			50	3,3	0,6	16,7	85	0,00	
Полдник				1,6	1,6	68,6	295	19,0	
Мучное изделие промышленного производства или мучное изделие промышленного производства, обогащенное витаминами и минералами			90	1,5	1,6	46,6	207	0,00	
Соки овощные, фруктовые и ягодные (рассчитана средняя пищевая ценность соков выпариваемых российскими производителями в соответствии с "Химическим составом")			200	0,1	0,0	22,0	88	19,00	№707-2004
Ужин				19,0	17,7	63,4	489	11,4	
Салат из свежих огурцов			70	0,6	4,0	1,8	46	10,20	№16-2004
огурцы свежие парниковые	66	65							
или огурцы свежие грунтовые	77	65							
зелень (петрушка, укроп)	3	2							
масло растительное	4	4							
Гуляш из говядины			90	8,4	6,3	5,4	112	0,18	№437-2004
говядина 1 категории	107	79							
или говядина полуфабрикат	93	79							
масса готового мяса	4	50							
масло растительное	4	4							
лук репчатый	12	10							
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3							
мука пшеничная	2,5	2,5							
Гречка отварная вязкая			150	3,6	3,3	25,0	144	0,00	№302-2004
крупа гречневая	37,5	37,5							
вода питьевая	120	120							
масло сливочное	3,5	3,5							
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	10,9	44	0,00	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	12	12							
Хлеб ржаной			20	1,4	0,2	6,7	34	0,00	
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			20	1,6	0,3	7,6	39	0,00	
Второй ужин									
кисломолочный напиток 2,5% жирности (йогурт, снежок, бифидок, биокефир, биорезанка и др.)	154	150	150	3,2	3,6	6,0	69	1,02	№698-2004

ИТОГО			64	70	305	2110	154,2		
МЕНЮ									
4 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		Витамин С, мг
Завтрак			16,9	19,5	60,9	487	18,9		
Омлет с сыром, с маслом с поджаривкой			70/5/40	9,5	12,2	5,6	170	5,37	№342-2004
яйца	54	54							
молоко питьевое	20	20							
сыр	9	8							
масло сливочное	1,5	1,5							
масло сливочное	5	5							
Овощи на поджаривку									
помидоры свежие грунтовые	47	40							
или помидоры свежие парниковые	41	40							
Бутерброд с икрой зернистой			30/6/5	3,2	4,6	14,1	111	0,18	№9.8 - Картошка
хлеб пшеничный или баттон нарезной	30	30							
масло сливочное	5	5							
икра	6,2	6							
Цикорий с молоком			200	2,2	2,4	15,6	93	1,30	№689-2004
Цикорий растворимый	1	1							
сахар	15	15							
молоко питьевое	100	100							
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			20	1,6	0,3	7,6	39	0,00	
2 завтрак									
Фрукт (апельсины, апельсины, мандарины, яблоки, груши, киви, персики, вишни, сливы, черешня и т.д.)			180	0,4	0,0	18,0	74	12,00	
Обед			24,6	28,2	110,8	794	19,7		
Салат Зеленый			70	0,4	4,0	5,0	57	9,39	№13-2004
огурцы свежие грунтовые	39	37							
или огурцы свежие парниковые	38	37							
салат листовой	30	20							
лук зелёный	13	10							
масло растительное	4	4							
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной с зеленью			250/10/5	3,1	5,6	13,3	116	7,50	№124-2004
говядина полуфабрикат	19	16							
или говядина 1 категории	22	16							
капуста цветная замороженная	61	60							
или капуста свежая белокочанная	63	50							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	47	35							
01.11.-31.12. -30%	50	35							
01.01-29.02 - 35%	54	35							
01.03 - 40%	58	35							
морковь - до 01.01 - 20%	13	10							
с 01.01 - 25%	13	10							
лук репчатый	18	15							
масло сливочное	6	6							
сметана	5	5							
зелень (петрушка, укроп)	4	3							
Курица (кролик) в соусе с томатом			110	10,9	13,3	3,7	178	0,5	№190-2001, Пермь
грудка куриная (филе без кожи)	121	82							
или филе куриное	86	82							
или филе кролика	86	82							
масса готового филе		60							
масло растительное	6	6							
лук репчатый	10	8							
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4							
мука пшеничная	1,9	1,9							
чеснок	1,2	0,9							
сметана	5	5							
морковь - до 01.01 - 20%	10	8							
с 01.01 - 25%	11	8							
вода питьевая или бульон	46	46							
Рис припущенный с овощами			150	2,2	3,8	28,3	156	0,94	ТТК
крупа рисовая	37	37							
кукуруза консервированная	25	15							
морковь - до 01.01 - 20%	40	32							
с 01.01 - 25%	43	32							
масло сливочное	6	6							
Кисель из свежих ягод			200	0,2	0,1	21,8	89	1,40	№640-2004
смородина, или клюква, или брусника	25	24							
крахмал	7	7							
сахар	15	15							
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			40	3,3	0,6	15,2	78	0,00	
Хлеб ржаной			70	4,6	0,8	23,4	119	0,00	
Полдник			1,7	2,5	64,8	289	19,0		
Кондитерское изделие (кексы, рулеты с повидлом, бисквит без крема)			30	1,6	2,5	42,8	200	0,00	

01.01-29.02 - 35%	131	85								
01.03 - 40%	142	85								
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10								
с 01.01 - 25%	13	10								
лук репчатый	12	10								
огурцы солёные (без уксуса)	27	15								
масло сливочное	6	6								
сметана	5	5								
зелень (петрушка, укроп)	4	3								
Плов по - узбекски			240	12,4	14,9	32,0	312	0,50	№444-2004	
говядина 1 категории	107	79								
или говядина полуфабрикат	93	79								
масло растительное	8	8								
крупа рисовая	54	54								
морковь - до 01.01 - 20%	50	40								
с 01.01 - 25%	53	40								
лук репчатый	14	12								
Компот из свежих плодов			200	0,2	0,2	21,1	87	1,60	№631-2004	
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40								
или груши свежие (с удаленным семенным гнездом)	44,4	40								
сахар	15	15								
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			50	4,0	0,8	19,0	98	0,00		
Хлеб ржаной			60	4,0	0,7	20,0	102	0,00		
Полдник			1,6	1,6	68,6	295	19,0			
Мучное изделие промышленного производства			90	1,5	1,6	46,6	207	0,00		
или мучное изделие промышленного производства, обогащенное витаминами и микроэлементами										
Сок овощные, плодовые и ягодные (рассчитана средняя пищевая ценность соков вырабатываемых российскими производителями в соответствии с "Химическим составом")			200	0,1	0,0	22,0	88	19,00	№707-2004	
Ужин			22,9	25,8	54,4	541	39,5			
Овощной микс с маслом			70	0,7	4,0	2,1	47	12,01	ТТК	
помидоры свежие парниковые	36	35								
или помидоры свежие грунтовые	41	35								
огурцы свежие парниковые	32	31								
или огурцы свежие грунтовые	33	31								
или перец болгарский	41	31								
масло растительное	4	4								
Курица, запеченная с маслом			110	13,5	13,6	0,4	178	1,10	№494-2004	
курица потрошенная 1 категории	168	150								
или грудка куриная на кости	158	150								
или окорочок куриный	168	150								
томатная паста (без содержания красителей и консервантов)	3	3								
сметана	5	5								
чеснок	2,6	2								
масло растительное	2	2								
масло сливочное	5	5								
Картофельное пюре			150	3,2	4,2	21,6	137	25,40	№520-2004	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128								
01.11.-31.12. -30%	183	128								
01.01-29.02 - 35%	197	128								
01.03 - 40%	214	128								
молоко питьевое	24	24								
масло сливочное	4	4								
Фито-чай с сахаром			200	0,0	0,0	13,6	54	0,00	№685-2004	
Фито-чай для детей (с мятой или душицей или ромашкой или липой)	0,4	0,4								
сахар	15	15								
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			15	1,2	0,2	5,7	30	0,00		
Хлеб ржаной			15	1,0	0,2	5,0	26	0,00		
Второй ужин										
кисломолочный напиток 2,5% жирности (йогурт, снежок, биофидок, биокефир, биорезинка и др.)	154	150	150	3,2	3,6	6,0	69	1,02	№698-2004	
ИТОГО			63	70	305	2104	85,7			
МЕНЮ										
7 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		Витамин С, мг	
Завтрак			15,8	21,2	84,6	593	17,6			
Суп молочный с макаронными изделиями			250	4,9	5,7	19,8	150	0,64	№160-2004	
молоко питьевое	125	125								
вода питьевая	105	105								
макаронные изделия	20	20								
сахар	2	2								
масло сливочное	2	2								
Бутерброд с колбасой и помидором свежим			20/10/15	3,0	7,0	9,2	112	3,70	№6-2004	
хлеб пшеничный	20	20								
колбаса полукопченая	10,5	10								
помидоры свежие парниковые	15,3	15								
или помидоры свежие грунтовые	17,7	15								
творожный продукт для детского питания из натуральных компонентов промышленного производства в индивидуальной упаковке ("Ардис" или	100	100	100	3,2	5,4	10,5	103	0,49		

Какао с молоком				200	3,1	2,9	21,4	124	0,78	№693-2004
	какао-порошок	2,5	2,5							
	сахар	15	15							
	молоко питьевое	130	130							
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный				15	1,2	0,2	5,7	30	0,00	
2 завтрак										
Фрукт (бананы, апельсины, мандарины, яблоки, груши, киви, персики, аорикосы, сливы, черешня и т.п.)				180	0,4	0,0	18,0	74	12,00	
Обед					28,8	26,3	108,8	787	22,6	
Помидоры свежие с зеленым горошком				70	1,8	4,1	3,8	59	20,00	ТТК
	помидоры свежие парниковые	41	40							
	или помидоры свежие грунтовые	47	40							
	горошек зеленый консервированный после термической обработки	39	25							
	зелень (петрушка, укроп)	4	3							
	масло растительное	4	4							
Уха рыбацкая с зеленью				250/30	4,2	6,9	13,5	133	2,56	№30/2-2011. Екатеринбург
	лосось потрошенный с головой (филе без кожи и костей)	72	40							
	или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	54	36							
	или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	66	36							
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85							
	01.11.-31.12. -30%	122	85							
	01.01-29.02 - 35%	131	85							
	01.03 - 40%	142	85							
	лук репчатый	11	9							
	масло сливочное	6	6							
	зелень (петрушка, укроп)	4	3							
Говядина, тушенная в сметанном соусе				90	10,2	10,5	1,5	141	0,06	№433-2004
	говядина 1 категории	107	79							
	или говядина полуфабрикат	93	79							
	масло сливочное	10	10							
	соус сметанный	40								
	сметана	10	10							
	мука пшеничная	2	2							
	вода питьевая	30	30							
ИЛИ										
Печень, тушённая в сметанном соусе				90	9,9	8,4	1,2	120	2,95	№439-2004
	печень говяжья	87	72							
	мука пшеничная	4	4							
	масло сливочное	10	10							
	соус сметанный	40								
	сметана	10	10							
	мука пшеничная	2	2							
	вода питьевая	30	30							
Гречка отварная вязкая				150	3,6	3,3	25,0	144	0,00	№302-2004
	крупа гречневая	37,5	37,5							
	вода питьевая	120	120							
	масло сливочное	3,5	3,5							
Компот из изюма				200	0,3	0,0	22,6	92	0,00	№638-2004
	изюм	20	20							
	сахар	10	10							
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный				50	4,1	0,7	19,0	98	0,00	
Хлеб ржаной				70	4,6	0,8	23,4	120	0,00	
Полдник										
Мучное изделие промышленного производства				90	1,5	1,6	46,6	207	0,00	
или мучное изделие промышленного производства, обогащенное витаминами и микроэлементами										
или овсяные, плодовые и ягодные (рассчитана средняя пищевая ценность соков вырабатываемых российскими производителями в соответствии с "Химическим составом")				200	0,1	0,0	22,0	88	19,00	№707-2004
Ужин										
Нарезка из перца и огурца свежих				70	0,7	0,1	2,5	14	72,00	ТТК
	перец свежий	47	35							
	огурцы свежие парниковые	36	35							
	или огурцы свежие грунтовые	37	35							
Жаркое по - русски				240	9,3	16,8	18,8	264	11,10	ТТК
	говядина 1 категории	107	79							
	или говядина полуфабрикат	93	79							
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	193	145							
	01.11.-31.12. -30%	207	145							
	01.01-29.02 - 35%	223	145							
	01.03 - 40%	242	145							
	масло сливочное	6	6							
	лук репчатый	24	20							
	томатная паста (без содержания красителей и консервантов)	4	4							
	морковь - до 01.01 - 20%	19	15							
	с 01.01 - 25%	20	15							
Чай с сахаром				200	0,2	0,0	10,9	44	0,00	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4							
	сахар	12	12							
Хлеб ржаной				20	1,4	0,2	6,7	34	0,00	
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный				20	1,6	0,3	7,6	39	0,00	

перец свежий	43	32									
петрушка свежая	2,0	1,5									
укроп свежий	2,0	1,5									
чеснок	0,9	0,7									
сахар	1,5	1,5									
лимон (для сока)	3,6	1,5									
масло растительное	4	4									
Голубцы ленивые с соусом сметанным			90/50	7,1	9,0	4,7	128	1,6		№160-2001, Пермь	
говядина 1 категории	49	36									
или говядина полуфабрикат	42	36									
или фарш промышленного производства	36	36									
крупа рисовая	4,5	4,5									
лук репчатый	7	6									
капуста белокочанная свежая	69	55									
масло растительное	6	6									
Соус сметанный		50									
мука пшеничная	2,5	2,5									
сметана	10	10									
масло сливочное	2,5	2,5									
Картофель отварной с маслом и зеленью			150/5	2,6	3,1	20,5	120	9,28		№203-2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	200	150									
01.11.-31.12. -30%	215	150									
01.01.-29.02 - 35%	231	150									
01.03 - 40%	251	150									
масло сливочное	5	5									
зелень (петрушка, укроп)	4	3									
Чай с молоком			200	2,8	2,8	13,5	90	0,00		№266-2001, Пермь	
чай - заварка	0,4	0,4									
сахар	12	12									
молоко питьевое	100	100									
Хлеб ржаной			15	1,0	0,2	5,0	26	0,00			
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			15	1,2	0,2	5,7	30	0,00			
Второй ужин											
кисломолочный напиток 2,5% жирности (йогурт, снежок, бифидок, биокефир, биоягодка и др.)	154	150	150	3,2	3,6	6,0	69	1,02		№698-2004	
ИТОГО				63	70	319	2162	128,5			
МЕНЮ											
9 день											
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамин С, мг			
Завтрак				20,5	22,0	61,4	526	13,2			
Омлет натуральный с маслом			70/5	7,4	10,1	1,6	127	0,11		№340-2004	
яйца	53	53									
молоко питьевое	20	20									
масло сливочное	1,5	1,5									
масло сливочное	5	5									
Бутерброд с сыром			20/15	4,4	3,8	7,6	82	0,10		№3-2004	
хлеб пшеничный или батон нарезной	20	20									
сыр	16	15									
творожный продукт для детского питания из натуральных компонентов промышленного производства в индивидуальной упаковке ("Ариша" или Кофейный напиток)	100	100	100	3,2	5,4	10,5	103	0,49			
кофейный напиток	1,4	1,4									
сахар	15	15									
молоко питьевое	100	100									
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			15	1,2	0,2	5,7	30	0,00			
2 завтрак											
фрукт (бананы, апельсины, мандарины, яблоки, груши, киви, персики, аорикосы, сливы, черешня и т.д.)			180	0,4	0,0	18,0	74	12,00			
Обед				25,0	22,1	115,5	761	56,4			
Салат из свежих помидоров			70	0,8	4,1	4,6	59	17,2		№19-2004	
помидоры свежие грунтовые	79	67									
или помидоры свежие парниковые	68	67									
масло растительное	4	4									
Суп картофельный с бобовыми с мясом с гренками с зеленью			250/10/10	6,1	5,9	35,0	218	5,50		№139-2004	
говядина полуфабрикат	19	16									
или говядина 1 категории	22	16									
фасоль или горох лущеный	19	19									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80	60									
01.11.-31.12. -30%	86	60									
01.01.-29.02 - 35%	92	60									
01.03 - 40%	100	60									
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10									
с 01.01 - 25%	13,3	10									
лук репчатый	12	10									
масло сливочное	6	6									
хлеб пшеничный для гренок	19	16									
зелень (петрушка, укроп)	4	3									
Рыба припущенная			110	9,3	5,4	0,3	87	0,00		№371-2004	

или огурцы свежие парниковые	10,2	10								
масло растительное	4	4								
Свекольник со сметаной с зеленью			250/5	1,8	4,6	14,8	108	2,62		№35-2001, Пермь
свекла - до 01.01 - 20%	81	65								
с 01.01 - 25%	86	65								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50								
01.11.-31.12. -30%	72	50								
01.01-29.02 - 35%	77	50								
01.03 - 40%	84	50								
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10								
с 01.01 - 25%	13	10								
лук репчатый	10	9								
масло сливочное	6	6								
сахар	1	1								
томатная паста (без содержания красителей и консервантов)	1	1								
сметана	5	5								
зелень (петрушка, укроп)	4	3								
Мясо тушеное с картофелем и овощами			240	9,5	9,3	25,0	222	4,80		ТТК
говядина полуфабрикат	93	79								
или говядина 1 категории	107	79								
масло растительное	3	3								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	219	165								
01.11.-31.12. -30%	236	165								
01.01-29.02 - 35%	254	165								
01.03 - 40%	276	165								
морковь - до 01.01 - 20%	9	7								
с 01.01 - 25%	9	7								
помидоры свежие грунтовые	14	12								
или помидоры свежие парниковые	12	12								
лук репчатый	7	6								
масло сливочное	6	6								
Компот из изюма			200	0,3	0,0	22,6	92	0,00		№638-2004
изюм	20	20								
сахар	10	10								
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			60	4,9	0,8	22,8	118	0,00		
Хлеб ржаной			60	4,0	0,7	20,0	102	0,00		
Полдник										
Кондитерское изделие (кексы, рулеты с повидлом, бисквит без крема)			30	1,6	2,5	64,8	289	19,0		
соки овощные, плодовые и ягодные (рассчитана средняя пищевая ценность соков			200	0,1	0,0	22,0	88	19,00		
вырабатываемых российскими производителями в соответствии с "Химическим составом										№707-2004
Ужин			20,4	20,4	53,4	479	30,2			
Шницель из говядины			90	8,0	7,9	6,9	131	0,48		№451-2004
говядина 1 категории	91	67								
или говядина полуфабрикат	79	67								
или фарш промышленного производства	67	67								
хлеб пшеничный	16	16								
яйца	4,5	4,5								
молоко питьевое	17	17								
сухари пшеничные	9	9								
масло растительное	4	4								
Капуста тушеная			150	2,3	3,8	11,3	89	28,70		№534-2004
капуста белокочанная свежая	216	173								
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3								
с 01.01 - 25%	4	3								
томатная паста (без содержания красителей и консервантов)	3	3								
лук репчатый	8	7								
мука пшеничная	1,5	1,5								
масло растительное	4	4								
сахар	1,5	1,5								
зелень (петрушка, укроп)	3	2								
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	10,9	44	0,00		№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4								
сахар	12	12								
кондитерское изделие промышленного производства в индивидуальной упаковке (зефир или мармелад, в том числе обогащенный витаминно-минеральным комплексом)			15	3,7	4,6	4,0	72	0,0		
Хлеб ржаной			20	1,4	0,2	6,7	34	0,00		
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный			20	1,6	0,3	7,6	39	0,00		
Второй ужин										
кисломолочный напиток 2,5% жирности (йогурт, снежок, бифидок, биокефир, биокефирка и др.)	154	150	150	3,2	3,6	6,0	69	1,02		№698-2004
ИТОГО			63	71	309	2123	76,1			
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 14 ДНЕЙ:			64	71	309	2125				
Суточная потребность в пищевых веществах для детей с 7 до 11 лет по			63	70	305	2100				

таблица №1 СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей"

#####

1,7 0,3 8,4 43

|

|

|