СОГЛАСОВАНО.

Начальник лагеря

В.М. Плуготоренко

СОГЛАСОВАНО

Директор МКОУ «Большетерновская СШ»





Примерное двухнедельное меню оздоровительного лагеря возрастной группы 12-18 лет на 2025-2026 учебный год на базе МКОУ «Большетерновская СШ»

№	Приём пищи,	Macca	Пищевые вещества, г			Энергетич.
рецеп	наименование блюда	порции,	белки	жиры	углеводы	ценность,
-туры		Γ		-	,	Ккал
1	2	3	4	5	6	7
- ' '	- ЗАВТРАК	1	1	1		
1(1)	Бутерброд со сливочным маслом	30/20	2.4	15.4	15.1	209
384(2						
)	Каша рисовая вязкая на молоке	250	7.1	12.0	57.0	369
943(3						
)	Чай чёрный с сахаром	180	0.2	0	13.5	52
	Хлеб пшеничный в/с	30	2.5	0.4	10.8	57
	Всего	510	12.2	27.8	96.4	687
ОБЕД						
751	Огурцы свежие (нарезка)	60	0.6	0.1	2.1	12
TTK5						
3	Борщ по-Украински	200	4.9	10.0	36.2	254
591	Гуляш	90	11.5	24.1	5.0	283
384(2	Каша перловая со сливочным					
)	маслом	140/10	4.6	7.8	31.7	215
	Сок мультифруктовый	200	0	0	23	92
	Хлеб пшеничный	40	3.3	0.6	14.4	76
	Хлеб ржаной	40	2.8	0.5	17.0	84
	Всего	780	27.7	43.1	129.4	1016
	Итого за день	1290	39.9	70.9	225.8	1703
День 2	- 3ABTPAK					
1(1)	Бутерброд со сливочным маслом	30/20	2.4	15.4	15.1	209
384(2						
)	Каша ячневая вязкая на молоке	250	8.2	12.5	39.7	348
943(3						
)	Чай чёрный с сахаром	180	0.2	0	13.5	52
	Яблоко	100	0.4	0.4	9.8	44
	Хлеб пшеничный в/с	30	2.5	0.4	10.8	57
	Всего	610	13.7	28.7	88.9	710
ОБЕД		T	T		T	
79(3)	Салат из белокочанной капусты	60	1.3	4.1	7.5	72
197	Рассольник Петербургский	200	6.5	6.3	18.4	155

643	Филе кур, тушённое в соусе	90	16.3	6.5	6.6	151
682(2	Рис отварной со сливочным	140/10				202
)	маслом		3.9	8.6	27.3	
944(2	Чай с лимоном	200/7	0.5	0.2	15.1	57
	Хлеб пшеничный	40	3.3	0.6	14.4	76
	Хлеб ржаной	40	2.8	0.5	17.0	84
	Всего	787	34.6	26.8	106.3	797
	Итого за день	1397	51.2	59.1	206.6	1599
День 3	- ЗАВТРАК	l	<u>I</u>			
, ,	Бутерброд с сыром и сливочным					
21	маслом	30/10/25	8.3	15.9	10.9	220
	Суп молочный с макаронными					
235	изделиями	250	5.8	9.1	27.5	215
943(3						
) `	Чай чёрный с сахаром	180	0.2	0	13.5	52
	Хлеб пшеничный в/с	30	2.5	0.4	10.8	57
	Всего	525	16.8	25.4	62.7	544
1	2	3	4	5	6	7
ОБЕД			•			•
751	Огурцы свежие (нарезка)	60	0.6	0.1	2.1	12
	Суп с макаронными изделиями и					
217(3	картофелем на к/б					
)		200	2.4	2.8	16.5	101
601	Плов из свинины	200	12.0	11.4	25.4	248
	Сок мультифруктовый	200	0	0	23	92
	Хлеб пшеничный	40	3.3	0.6	14.4	76
	Хлеб ржаной	40	2.8	0.5	17.0	84
	Всего	740	21.1	15.4	98.4	613
	Итого за день	1245	37.9	40.8	161.1	1157
Пеш Л	- 3ABTPAK					
1(1)	Бутерброд со сливочным маслом	30/20	2.4	15.4	15.1	209
384(2	Вутерород со сливочным маслом	30/20	2.4	13.7	13.1	20)
)	Каша манная вязкая на молоке	250	8.2	12.5	39.7	348
959	Какао с молоком	200	3.2	2.7	25	137
737	Хлеб пшеничный в/с	30	2.5	0.4	10.8	57
	Tareo milem milim bio	50	2.3	0.1	10.0	31
	Всего	530	16.3	31.0	90.6	751
ОБЕД	1 2001 0	550	10.5	51.0	70.0	101
TTK5	Салат овощной Свежесть					
6	Canal Oboligion Cockecib	60	1.2	8.1	3.5	92
204(3	Суп картофельный с рисом на к/б	200				109
)	Syn Kup ro westbriblin e pricow na 100	200	2.4	3.0	18.1	107
488(3	Рыба припущенная - филе					
)	пангасиуса	90	12.9	10.6	4.9	166
	Картофельное пюре со					
299(2	сливочным маслом					
)		140/10	3.2	10.5	20.8	190
944(2	Чай с лимоном	200/7	0.5	0.2	15.1	57
)			0.0	10.2	10.1	

	Хлеб пшеничный	40	3.3	0.6	14.4	76
	Хлеб ржаной	40	2.8	0.5	17.0	84
	Всего	787	26.3	33.5	93.8	774
	Итого за день	1317	42.6	64.5	184.4	1525
День 5	- ЗАВТРАК	1	•		•	
384(2						
)	Каша пшённая вязкая на молоке	250	8.2	12.5	39.7	348
	Батончик вафельный	37	1.8	8.9	22.9	178
943(3						
)	Чай чёрный с сахаром	180	0.2	0	13.5	52
	Хлеб пшеничный в/с	30	2.5	0.4	10.8	57
	Всего	497	12.7	21.8	86.9	635
ОБЕД	T				1	
50	Салат из свежих помидоров и	60		4.0		50
59	огурцов	60	0.7	4.0	2.5	50
206(3	Суп картофельный с горохом на к/б	200	5.8	5.5	18.9	148
TTK4 2	Котлета куриная	100	13.8	34.5	16.1	430
414(1	Макаронные изделия отварные					
)	со сливочным маслом	140/10	5.2	7.8	32.7	222
883	Кисель плодово-ягодный*	180	0	0	28.7	114
	Хлеб пшеничный	40	3.3	0.6	14.4	76
	Хлеб ржаной	40	2.8	0.5	17.0	84
	Всего	770	31.6	52.9	130.3	1124
	Итого за день	1267	44.3	74.7	217.2	1759
	не рабочий					
День 7	не рабочий					
День 8	- 3ABTPAK		T .	1 .	1	
1	2	3	4	5	6	7
1(1)	Бутерброд со сливочным маслом	30/20	2.4	15.4	15.1	209
384(2	Varia in a serie a	250	7.1	12.0	57.0	260
042/2	Каша рисовая вязкая на молоке	250	7.1	12.0	57.0	369
943(3		180	0.2	0	13.5	52
)	Чай чёрный с сахаром Яблоко	100	0.2	0.4	9.8	44
	Хлеб пшеничный в/c	30	2.5	0.4	10.8	57
	Всего	610	12.6	28.2	10.8	731
ОБЕД] Deci 0	010	12.0	20.2	100.2	131
751	Огурцы свежие (нарезка)	60	0.6	0.1	2.1	12
TTK5	(1)	1				
3	Борщ по-Украински	200	4.9	10.0	36.2	254
591	Гуляш	90	11.5	24.1	5.0	283
	Каша гречневая рассыпчатая с					
378	маслом сливочным	140/10	7.4	6.8	35.4	233
868(2						

)						
/	Хлеб пшеничный	40	3.3	0.6	14.4	76
	Хлеб ржаной	40	2.8	0.5	17.0	84
	Всего	780	31.1	42.1	142.4	1074
	Итого за день	1390	43.7	70.3	248.6	1805
Лень 9	- ЗАВТРАК	1	1	1	1 = 1010	
1(1)	Бутерброд со сливочным маслом	30/20	2.4	15.4	15.1	209
384(2	Каша пшеничная вязкая на			1	1	
)	молоке	250	8.2	12.5	39.7	348
943(3						
)	Чай чёрный с сахаром	180	0.2	0	13.5	52
,	Хлеб пшеничный в/с	30	2.5	0.4	10.8	57
	Всего	510	13.3	28.3	79.1	666
ОБЕД		1			1,7,1	
79(3)	Салат из моркови со сметаной	60	1.1	1.7	9.1	56
206(3	Суп картофельный с пшеном на	200				167
)	к/б	200	11.0	8.0	16.5	107
608(1	Биточки мясные из свинины с					
)	соусом	100/20	14.9	21	18.1	321
414(1	Макаронные изделия отварные	100/20	1.00		1011	
)	со сливочным маслом	140/10	5.2	7.8	32.7	222
/	Сок мультифруктовый	200	0	0	23	92
	Хлеб пшеничный	40	3.3	0.6	14.4	76
	Хлеб ржаной	40	2.8	0.5	17.0	84
	Всего	810	38.3	39.6	130.8	1018
	Итого за день	1320	51.6	67.9	209.9	1684
Лень 10	O - SABTPAK	1020	21.0	07.5	200.0	1001
1(1)	Бутерброд со сливочным маслом	30/20	2.4	15.4	15.1	209
384(2	дугород об отпес падпа пасотола	20,20		1011	10.11	
)	Каша овсяная вязкая на молоке	250	8.2	12.5	39.7	348
959	Какао с молоком	200	3.2	2.7	25	137
	Хлеб пшеничный в/с	30	2.5	0.4	10.8	57
	Всего	530	16.3	31.0	90.6	751
ОБЕД	L					
TTK5	Салат овощной Свежесть					
6		60	1.2	8.1	3.5	92
	Суп с макаронными изделиями и					
217(3	картофелем на к/б					
)	1 1	200	2.4	2.8	16.5	101
592(2	Печень, тушённая в соусе	100				169
)			20.1	8.1	3.9	
,	Картофельное пюре со					
299(2	сливочным маслом					
)		140/10	3.2	10.5	20.8	190
944(2	Чай с лимоном	200/7				57
) `			0.5	0.2	15.1	
	Хлеб пшеничный	40	3.3	0.6	14.4	76
	Хлеб ржаной	40	2.8	0.5	17.0	84
	Всего	797	33.5	30.8	91.2	769
	Итого за день	1327	49.8	61.8	181.8	1520
1	2	3	4	5	6	7

День 1	1 - 3ABTPAK					
1(1)	Бутерброд со сливочным маслом	30/20	2.4	15.4	15.1	209
384(2	эторород от отпро парам мистем	20/20		10	12012	
)	Каша ячневая вязкая на молоке	250	8.2	12.5	39.7	348
943(3						
)	Чай чёрный с сахаром	180	0.2	0	13.5	52
	Хлеб пшеничный в/с	30	2.5	0.4	10.8	57
	Яблоко	140	0.6	0.6	13.7	62
	Всего	700	13.9	28.9	92.8	728
ОБЕД	l					I
751	Огурцы свежие (нарезка)	60	0.6	0.1	2.1	12
204(3	Суп картофельный с рисом на к/б	200	2.4	3.0	18.1	109
618	Тефтели из мяса кур с соусом	100/40	23.9	17.2	9.5	289
708	Капуста тушеная	150	3.5	4.5	9.6	83
	Сок мультифруктовый	200	0	0	23	92
	Хлеб пшеничный	40	3.3	0.6	14.4	76
	Хлеб ржаной	40	2.8	0.5	17.0	84
	Всего	830	36.5	25.9	93.7	745
	Итого за день	1530	50.4	54.8	186.5	1473
Лень 12	2 - 3ABTPAK		1	1	1 2 3 3 3	1 - 11 -
	Бутерброд с сыром и сливочным					
21	маслом	30/10/25	8.3	15.9	10.9	220
384(2						
)	Каша манная вязкая на молоке	250	8.2	12.5	39.7	348
943(3						
)	Чай чёрный с сахаром	180	0.2	0	13.5	52
•	Хлеб пшеничный в/с	30	2.5	0.4	10.8	57
	Всего	525	19.2	28.8	74.9	677
ОБЕД			•	-	•	1
, ,	Салат из свежих помидоров и					
59	огурцов	60	0.7	4.0	2.5	50
206(3	Суп картофельный с горохом на к/б	200	5.8	5.5	18.9	148
	Котлета куриная	100	13.8	34.5	16.1	430
414(1	Макаронные изделия отварные					
)	со сливочным маслом	140/10	5.2	7.8	32.7	222
944(2	Чай с лимоном	200/7				57
)			0.5	0.2	15.1	
	Хлеб пшеничный	40	3.3	0.6	14.4	76
	Хлеб ржаной	40	2.8	0.5	17.0	84
	Всего	797	32.1	53.1	116.7	1067
	Итого за день	1322	51.3	81.9	191.6	1744
	3 – не рабочий					
День 14	4 – не рабочий					

* - блюда обеденного рациона, подлежащие витаминизации.

Номера рецептур указаны по «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. 2009г.