

СОГЛАСОВАНО

Директор

ИЗОУСОМ/15
В.И. Вердуженко



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КШП"

"Комбинат школьного питания"

школьного питания» Е.А. Горобченко

20/03/2025



**ОСНОВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ В ЛАГЕРЯХ С ДНЕВНЫМ
ПРЕБЫВАНИЕМ В ПЕРИОД ВЕСЕННИХ КАНИКУЛ**

Наименование блюда	№ рец.	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал
1 День						
Питание 12 лет и старше						
Каша Дружба	ТТК 505	150	3,66	2,51	19,45	115
Масло сливочное	ТТК 657	5	0,04	3,63	0,07	33,03
Сырники из творога	ТТК 1193	90	12,73	10,21	24,14	239,37
Молоко сгущенное	ТТК 662	20	1,7	1,69	10,64	63,48
Какао с молоком	ТТК 610	180	0,95	0,77	7,24	45,14
Хлеб пшеничный из муки в/с	ТТК 608	25	1,72	0,25	12,01	58
Груша	ТТК 665	110	0,44	0,33	11,21	55,76
Итого		580	21,24	19,39	84,76	609,78
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	ТТК 642	250	3,7	8,27	25,88	141,36
Зелень	ТТК 671	1	0,03		0,09	0,44
Сметана	ТТК 664	10	0,24	1,32	0,33	14,34
Сосиски отварные	ТТК 518	100	9,21	12,54		186
Макаронные изделия отварные	ТТК 577	185	4,53	3,58	30,03	169,99
Компот из смеси сухофруктов (вит.70)	ТТК 624-70	200	0,49	0,03	21,64	85,56
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК 609	25	1,67	0,25	11,03	54
Хлеб пшеничный из муки в/с	ТТК 608	25	1,72	0,25	12,01	58
Вода питьевая	ТТК 1177	200				
Итого		996	21,59	26,24	101,01	709,69
Итого:		1 386	44,73	46,59	185,82	1 336,12
2 День						
Питание 12 лет и старше						
Сыр порционнo	ТТК 1034	30	4,34	6,48		62,87
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	ТТК 506	250	7,34	4,12	32,29	196,66
Масло сливочное	ТТК 657	10	0,08	7,25	0,13	66,06
Чай с сахаром	ТТК 618	200	0,19	0,04	7,22	29,01
Хлеб пшеничный из муки в/с	ТТК 608	25	1,72	0,25	12,01	58
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК 609	25	1,67	0,25	11,03	54
Блинчик с молоком сгущенным вареным	ТТК 500	50	3,23	6,23	15,17	98,3
Итого		590	18,57	24,62	77,85	564,9
Суп гороховый	ТТК 639	250	7,56	5,66	25,88	176,86
Говядина отварная для I блюд	ТТК 631/3	10	1,91	0,97	0,06	16,64
Зелень	ТТК 671	1	0,03		0,09	0,44
Котлета "Морское диво"	ТТК 1373 ФК	100	13,52	16,32	10,96	244,19
Пюре картофельное	ТТК 589	180	3,73	4,79	29,7	161,44
Напиток из плодов шиповника	ТТК 627	200	0,68	0,28	17,75	82,52
Мандарин	ТТК 665/1	110	0,83	0,19	9,41	41,01
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК 609	25	1,67	0,25	11,03	54
Хлеб пшеничный из муки в/с	ТТК 608	25	1,72	0,25	12,01	58
Вода питьевая	ТТК 1177	200				
Итого		1101	31,65	28,71	116,89	835,1
Итого:		1 491	50,21	53,34	194,73	1 399,99

5 День						
Питание 12 лет и старше						
Каша молочная ячневая	ТТК 512	250	8,01	3,52	44,21	234,32
Масло сливочное	ТТК 657	10	0,08	7,25	0,13	66,06
Чай зеленый с сахаром	ТТК 613	200			9,08	24,51
Сыр порционнно	ТТК 1034	40	5,78	8,64		83,82
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК 609	25	1,67	0,25	11,03	54
Хлеб пшеничный из муки в/с	ТТК 608	25	1,72	0,25	12,01	58
Итого		550	17,26	19,91	76,46	520,71
Суп из овощей с фасолью с зеленью	ТТК 640/1	250	1,6	3,48	8,87	73,21
Сметана	ТТК 664	15	0,37	1,98	0,49	21,51
Зелень	ТТК 671	1	0,03		0,09	0,44
Плов из говядины	ТТК 1437	200	21,88	19,51	34,18	399,32
Огурцы консервированные	ТТК 1232	50		0,2	2,78	5,6
Компот из свежих яблок (вит. 70)	ТТК 632-70	200	0,08	0,07	11,19	43,24
Сметанник	ТТК 1055	50	4,02	9,48	28,14	213,99
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК 609	25	1,67	0,25	11,03	54
Хлеб пшеничный из муки в/с	ТТК 608	25	1,72	0,25	12,01	58
Вода питьевая	ТТК 1177	200				
Итого		1016	31,37	35,22	108,78	869,31
Итого:		1 421	47,09	53,97	209,56	1 454,19

Стоимость питания 359 руб. в день

Основание: СанПиН 2.3 /2.4.3590-20

п. 8.1.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности(приложение № 11 к настоящим Правилам).

п. 8.1.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности(приложение № 11 к настоящим Прав

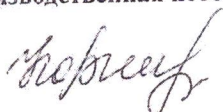
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Москва 2004 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Хлебпродинформ" Москва 1996 г.

И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Москва, ДеЛи Принт 2008 г.

В случае если возникла производственная необходимость возможна замена дня, один на другой.

Ведущий технолог



М.Н. Корнева