

«Утверждаю»

Директор МОУ СШ № 25

_____ О.А. Сурская

Примерное 10-дневное меню
лагерь с дневным пребыванием «РИТМ»
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 25»
Богородицкого района
на 2025 год

Составлено на основании Сборник технологических нормативов рецептур блюд
и кулинарных изделий предназначен как нормативный и справочный
технический документ для организации питания в общеобразовательных
школах, школах-интернатах, учреждениях профессионального образования,
детских домах, специализированных учреждениях для несовершеннолетних,
нуждающихся в социальной реабилитации, детских оздоровительных учреждениях

День: Понедельник

Сезон: летний

Неделя: первая

Возрастная категория: с 7- 12 лет, с 12 лет и старше

№ рецеп та	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

	День N 1 - завтрак:													
91	Бутерброд с сыром	35	5	8.1	7.4	123	0.02	0.1	0.06	0.3	137	99	10	0.3
268	Каша рисовая молочная жидкая	200	5.54	8.62	32.4	229.4	0.06	1.54	0.05	0.18	143.4	151.8	31.6	0.44
111	Батон нарезной	40	3	1.16	20.56	104.8	0.04	0	0	0.7	7.6	26	5.2	0.48
495	Чай с молоком	200	1.5	1.3	15.9	81	0.04	1.3	0.01	0	127	93	15	0.4
	итого	475	15.04	19.18	76.26	538.2	0.16	2.94	0.12	1.18	415	369.8	61.8	1.62
	День N 1 - обед:													
4	Салат из белокочанной капусты	100	1.6	10.1	9.6	136	0.04	27.8	0	4.5	44	32	17	0.6
134	Рассольник ленинградский	250	2.05	5.25	16.25	121.25	0.09	7.67	0	2.35	15.5	63	26.25	0.925
333	Рыба жареная	100	18.2	9.5	4.6	157	0.14	0.8	0.02	4.4	49	197	37	0.8
429	Картофельное пюре	200	4.2	8.8	21.8	184	0.18	6.8	0.06	0.2	52	114	38	1.4
110	хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	6.8	36.2	0.04	0	0	0	7	31.6	9.4	0.78
111	Батон нарезной	20	1.5	0.58	10.28	52.4	0.02	0	0	0.34	3.8	13	2.6	0.24
507	компот из свежих плодов или ягод	200	0.5	0.2	23.1	96	0.02	4.3	0	0.2	22	16	14	1.1
	итого	890	29.37	34.67	92.43	782.85	0.53	47.37	0.08	11.99	193.3	466.6	144.25	5.845
	День N 1 - полдник:													
112	Груша	200	0.4	0.4	9.8	94	0.02	5	0	0.4	19	16	12	2.3
589	Пряники	50	2.95	2.35	37.5	183	0.04	0	0	1.2	5.5	25	4.5	0.4
517	Йогурт	180	9	5.76	15.3	156.6	0.05	1.08	0.03	0	214.2	163.8	25.2	0.18
	итого		12.35	8.51	62.6	433.6	0.11	6.08	0.03	1.6	238.7	204.8	41.7	2.88
	итого всего		56.76	62.36	231.29	1754.65	0.8	56.39	0.23	14.77	847	1041.2	247.75	10.345

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

День: Вторник

Сезон: летний

Неделя: первая

Возрастная категория: с 7- 12 лет, с 12лет и старше

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

	День N 2 - завтрак:													
94	Бутерброд с маслом сливочным	30	1.2	12.5	7.5	147	0.02	0.02	0.009	0.3	5	13	2	0.2
319	Пудинг творожный запеченный	200	27.6	26.2	42.2	516	0.13	0.4	0.13	0.93	305	374.6	44	1.86
494	Чай с лимоном	200	0.1	0	15.2	61	0	2.8	0	0	14.2	4	2	0.4
	итого	430	28.9	38.7	64.9	724	0.15	3.22	0.139	1.23	324.2	391.6	48	2.46
	Второй завтрак													
518	Сок яблочный	200	1	0.2	0.2	92	0.02	4	0	0	14	0	0	2.8
	итого	630	29.9	38.9	65.1	816	0.17	7.22	0.139	1.23	338.2	391.6	48	5.26
	День N 2 - обед:													
22	Салат из свежих помидоров	100	1	10.2	3.5	110	0.04	16.5	0	5	13	24	18	0.8
142	Щи из свежей капусты	250	3.5	4.97	7.77	83	0.05	18.47	0	2.38	34	47.5	22.25	0.8
381	Шницель мясной	100	17.8	17.5	14.3	286	0.09	0	0.04	0.5	39	185	26	2.8
291	Макаронные изделия отварные	200	7.54	0.9	38.72	193.2	0.07	0	0	1.06	7.6	47.6	10.8	1.04
110	хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	6.8	36.2	0.04	0	0	0	7	31.6	9.4	0.78
111	Батон нарезной	20	1.5	0.58	10.28	52.4	0.02	0	0	0.34	3.8	13	2.6	0.24
519	Напиток из шиповника	200	0.7	0.3	22.8	97	0.01	70	0	0	12	3	3	1.5
	итого	890	33.36	34.69	104.17	857.8	0.32	104.97	0.04	9.28	116.4	351.7	92.05	7.96
	День N 2 - полдник:													
112	Киви	100	0.8	0.4	8.1	47	0.02	180	0	0.3	40	34	25	0.8
516	Ацидофилин	200	5.8	5	8	100	0.08	1.4	0.04	0	240	180	28	0.2
Пром	Зефир	35	0.3	0	27.9	113.2	0	0	0	0	0.01	0	0	0
	итого		6.9	5.4	44	260.2	0.1	181.4	0.04	0.3	280.01	214	53	1
	итого всего		69.16	78.79	213.07	1842	0.57	289.59	0.219	10.81	720.61	957.3	193.05	11.42

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

День: Среда

Сезон: летний

Неделя: первая

Возрастная категория: с 7- 12 лет, с 12лет и старше

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

94	Бутерброд с маслом сливочным	30	1.2	12.5	7.5	147	0.02	0.02	0.009	0.3	5	13	2	0.2
260	Каша Дружба	200	5.26	11.6	5	226.2	0.08	1.32	0.08	0.2	126.6	140.4	30.6	0.6
111	Батон нарезной	50	3.75	1.45	25.7	131	0.055	0	0	0.35	9.5	32.5	6.5	0.6
496	Какао с молоком	200	3.6	3.3	25	144	0.04	1.3	0.02	0	124	110	27	0.8
	итого	480	13.81	28.85	63.2	648.2	0.195	2.64	0.109	0.85	265.1	295.9	66.1	2.2
	День N 5 - обед:													
4	Салат из белокочанной капусты	100	1.6	10.1	9.6	136	0.04	27.8	0	4.5	44	32	17	0.6
144	Суп картофельный с бобовыми	250	2.3	4.25	15.1	108	0.19	8.7	0.04	0.22	19	65.75	25.5	0.9
381	Котлета мясная	100	17.8	17.5	14.3	286	0.09	0	0.04	0.5	39	185	26	2.8
291	Макаронные изделия отварные	200	7.54	0.9	38.72	193.2	0.076	0.02	0	1.06	7.6	47.6	10.8	1.04
110	хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	6.8	36.2	0.04	0	0	0	7	31.6	9.4	0.78
111	Батон нарезной	20	1.5	0.58	10.28	52.4	0.02	0	0	0.34	3.8	13	2.6	0.24
507	компот из свежих плодов или ягод	200	0.5	0.2	23.1	96	0.02	4.3	0	0.2	22	16	14	1.1
	итого	890	32.56	33.77	117.9	907.8	0.476	40.82	0.08	6.82	142.4	390.95	105.3	7.46
	День N 5 - полдник:													
112	Банан	200	0.4	0.4	9.8	192	0.03	10	0	0.2	16	11	9	2.2
550	Шанежка наливная	50	3.8	3.4	23.2	139	0.04	0	0.02	0.5	15	33	6	0.4
517	Йогурт	180	9	5.76	15.3	156.6	0.05	1.08	0.03	0	214.2	163.8	25.2	0.18
	итого		13.2	9.56	48.3	487.6	0.12	11.08	0.05	0.7	245.2	207.8	40.2	2.78
	итого всего		59.57	72.18	229.4	2043.6	0.791	54.54	0.239	8.37	652.7	894.65	211.6	12.44

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

День: Понедельник

Неделя: вторая

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7- 12 лет, с 12лет и старше

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

94	Бутерброд с маслом сливочным	30	1.2	12.5	7.5	147	0.02	0.02	0.009	0.3	5	13	2	0.2
295	Макаронные изделия отварные	185	11.19	9.34	31.45	254.38	0.07	0.1	0.06	0.9	191.4	155.4	18.5	1.01
	с сыром													
500	Кофейный напиток с молоком	200	2.9	2	20.9	113	0.02	0.4	0.01	0	129	87	13	0.8
	итого	415	15.29	23.84	59.85	514.38	0.11	0.52	0.079	1.2	325.4	255.4	33.5	2.01
	Второй завтрак													
518	Сок яблочный	200	1	0.2	0.2	92	0.02	4	0	0	14	0	0	2.8
	итого	615	16.29	24.04	60.05	606.38	0.13	4.52	0.079	1.2	339.4	255.4	33.5	4.81
	День N 7 - обед:													
15	Салат из редиса	100	1.1	10.1	3.1	108	0.01	16.5	0	4.5	35	40	12	0.9
150	Суп картофельный с рыбой	250	9.85	4.8	15.15	143.5	0.185	12.12	0.045	0.35	43.25	185.25	57	1.575
401	Печень, тушенная в соусе	100	13.3	7.7	5.5	144	0.19	10	5.8	0.8	25	227	13	4.8
237	Каша гречневая рассыпчатая	200	11.4	10.46	49.44	337.4	0.2	0	0.05	0.82	19	270.2	180.4	6.06
110	хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	6.8	36.2	0.04	0	0	0	7	31.6	9.4	0.78
111	Батон нарезной	20	1.5	0.58	10.28	52.4	0.02	0	0	0.34	3.8	13	2.6	0.24
508	компот из смеси сухофруктов	200	0.5	0	27	110	0.01	0.5	0	0	28	19	7	1.5
	итого	890	38.97	33.88	117.27	931.5	0.655	39.12	5.895	6.81	161.05	786.05	281.4	15.855
	День N 7 - полдник:													
112	Груша	200	0.8	0.8	19.6	94	0.04	10	0	0.8	38	32	24	4.6
579	Коржик Молочный	60	4.1	7.3	39.3	239	0.05	0	0.06	0.6	15	37	6	0.5
515	Молоко кипяченое	200	5.8	5	9.6	106	0.08	2.6	0.04	0	240	180	28	0.2
	итого		10.7	13.1	68.5	439	0.17	12.6	0.1	1.4	293	249	58	5.3
	итого всего		64.96	70.82	245.62	1884.88	0.935	52.24	6.074	9.41	779.45	1290.45	372.9	23.165

День: Среда

Сезон: летний

Неделя: вторая

Возрастная категория: с 7- 12 лет, с 12лет и старше

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	День N 8 - завтрак:													
91	Бутерброд с сыром	45	6.7	9.5	9.9	153	0.03	0.1	0.08	0.4	185	132	13	0.4

319	Пудинг творожный запеченный	200	27.6	26.2	42.2	516	0.13	0.4	0.13	0.93	305	374.6	44	1.86
494	Чай с лимоном	200	0.1	0	15.2	61	0	2.8	0	0	14.2	4	2	0.4
	итого	445	34.4	35.7	67.3	730	0.16	3.3	0.21	1.33	504.2	510.6	59	2.66
	Второй завтрак													
518	Сок яблочный	200	1	0.2	0.2	92	0.02	4	0	0	14	0	0	2.8
	итого	645	35.4	35.9	67.5	822	0.18	7.3	0.21	1.33	518.2	510.6	59	5.46
	День N 8- обед:													
22	Салат из свежих помидоров	100	1	10.2	3.5	110	0.04	16.5	0	5	13	24	18	0.8
142	Щи из свежей капусты	250	3.5	4.97	7.77	83	0.05	18.47	0	2.38	34	47.5	22.25	0.8
405	Курица тушеная в томате	120	13.6	13.5	4.1	190	0.02	2.3	0.03	0.5	34	90	16	1
291	Макаронные изделия отварные	200	7.54	0.9	38.72	193.2	0.076	0.02	0	1.06	7.6	47.6	10.8	1.04
110	хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	6.8	36.2	0.04	0	0	0	7	31.6	9.4	0.78
111	Батон нарезной	20	1.5	0.58	10.28	52.4	0.02	0	0	0.34	3.8	13	2.6	0.24
510	Компот из апельсинов с яблоками	200	0.5	0.2	22.2	93	0.03	11.6	0	0.1	19	12	8	0.8
	итого	910	28.96	30.59	93.37	757.8	0.276	48.89	0.03	9.38	118.4	265.7	87.05	5.46
	День N 8 - полдник:													
112	Киви	100	0.8	0.4	8.1	47	0.02	180	0	0.3	40	34	25	0.8
516	Ацидофилин	200	5.8	5	8	100	0.08	1.4	0.04	0	240	180	28	0.2
579	Коржик Молочный	60	4.1	7.3	39.3	239	0.05	0	0.06	0.6	15	37	6	0.5
	итого		10.7	12.7	55.4	386	0.15	181.4	0.1	0.9	295	251	59	1.5
	итого всего		74.06	78.99	216.07	1873.8	0.586	233.59	0.34	11.61	917.6	1027.3	205.05	9.62

Наименование сборника рецептур:Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

День: Четверг		Сезон: летний												
Неделя:вторая		Возрастная категория: с 7- 12 лет, с 12лет и старше												
№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

94	Бутерброд с маслом сливочным	30	1.2	12.5	7.5	147	0.02	0.02	0.009	0.3	5	13	2	0.2
537	Оладьи со сгущ молоком	165	11.9	12.2	71.8	445	0.16	1.5	0.03	5.4	121	119	26	1.2
494	Чай с лимоном	200	0.1	0	15.2	61	0	2.8	0	0	14.2	4	2	0.4
	итого	395	13.2	24.7	94.5	653	0.18	4.32	0.039	5.7	140.2	136	30	1.8
	Второй завтрак													
518	Сок яблочный	200	1	0.2	0.2	92	0.02	4	0	0	14	0	0	2.8
	итого	595	14.2	24.9	94.7	745	0.2	8.32	0.039	5.7	154.2	136	30	4.6
	День N 10 - обед:													
16	Салат из редиса с огурцами и яйцом	100	2.4	7.4	2.5	86	0.03	13.5	0.03	2.8	33	57	12	1
128	Борщ с капустой	250	1.8	5	10.65	95	0.047	10.3	0	2.4	34.5	53	26.25	1.2
369	Жаркое по-домашнему	220	26	23.2	16.6	379	0.16	7.6	0.04	0.8	35	266	56	3.4
110	хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	6.8	36.2	0.04	0	0	0	7	31.6	9.4	0.78
111	Батон нарезной	20	1.5	0.58	10.28	52.4	0.02	0	0	0.34	3.8	13	2.6	0.24
519	Напиток из шиповника	200	0.7	0.3	22.8	97	0.01	70	0	0	12	3	3	1.5
	итого	810	33.72	36.72	69.63	745.6	0.307	101.4	0.07	6.34	125.3	423.6	109.25	8.12
	День N 10- полдник:													
112	апельсин	200	0.9	0.2	8.1	43	0.04	60	0	0.2	34	23	13	0.3
586	Полоска песочная	60	3.2	9.48	34.32	235.2	0.036	0	0.07	0.48	9.6	30	4.8	0.6
515	Молоко кипяченое	200	5.8	5	9.6	106	0.08	2.6	0.04	0	240	180	28	0.2
	итого		9.9	14.68	52.02	384.2	0.156	62.6	0.11	0.68	283.6	233	45.8	1.1
	итого всего		56.82	76.1	216.15	1782.8	0.643	168.32	0.219	12.72	549.1	792.6	185.05	11.02

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

