

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор ООО "Столичная Кулинарная Компания"
 А.Б. Ставиский/
 2024г.



ОСНОВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г. ЕССЕНТУКИ.

НЕДЕЛЯ 2						
ДЕНЬ 4						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
173, Тутельян В. А., 2015	Каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом сливочным 72,5% М.Д.Ж. 200/10	210	8,73	11,40	44,17	315,04
14, Тутельян В. А., 2015	Масло сливочное (порциями) 72,5% М.Д.Ж.	10	0,08	7,25	0,13	66,10
15, Тутельян В. А., 2015	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,60
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
338, Тутельян В. А., 2015	Фрукты свежие (сезонные) 1 шт.	100	0,40	0,40	9,80	47,00
420, Кучма В. Р., 2016	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
	Итого завтрак:	565	14,97	23,72	78,84	593,14
Обед						
71, Тутельян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	0,42	0,06	1,14	6,60
88, Тутельян В. А., 2015	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,74	4,76	8,07	82,83
297, Тутельян В. А., 2015	Фрикадельки из кур со сливочным маслом 72,5% М.Д.Ж. 90/5	95	17,70	5,07	7,43	146,22
305, Тутельян В. А., 2015	Рис припущенный	150	3,72	4,37	38,92	209,86
342, Тутельян В. А., 2015	Компот из свежих плодов (сезонных)	200	0,16	0,16	23,88	98,60
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
19, Кучма В. Р., 2016	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	20,04	104,40
	Итого обед:	795	29,98	15,38	114,24	719,01
	Всего:	1360	44,95	39,10	193,08	1312,15

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор ООО "Столичная Кулинарная Компания"
 А.Б. Стависский/
 2024г.

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СОШ № 12
 А.С. Просветова/
 «16» июля 2024г.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г. ЕССЕНТУКИ.

НЕДЕЛЯ 2						
ДЕНЬ 5						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
223, Тутельян В. А., 2015	Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/20	170	28,71	18,81	38,54	443,07
338, Тутельян В. А., 2015	Фрукты свежие (сезонные) 1 шт.	100	0,40	0,40	9,80	47,00
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
382, Тутельян В. А., 2015	Какао с молоком	200	3,87	3,10	25,17	145,36
	Итого завтрак:	500	35,26	22,55	88,27	705,93
Обед						
25, Кучма В. Р., 2016	Икра из кабачков	60	1,14	5,34	4,62	71,40
96, Тутельян В. А., 2015	Рассольник ленинградский	200	1,93	4,91	13,68	107,24
289, Тутельян В. А., 2015	Рагу из птицы	240	12,86	17,79	22,26	301,34
342, Тутельян В. А., 2015	Компот из яблок	200	0,16	0,16	23,88	98,60
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
19, Кучма В. Р., 2016	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	20,04	104,40
	Итого обед:	790	22,33	29,16	99,24	753,48
	Всего:	1290	57,59	51,71	187,51	1459,41

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор ООО "Столичная Кулинарная Компания"
 /СБ. Стависский/ 2024г.



ОСНОВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г. ЕССЕНТУКИ.

НЕДЕЛЯ 2						
ДЕНЬ 6						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
210, Тутельян В. А., 2015	Омлет натуральный с маслом сливочным 72,5% М.Д.Ж. 160/5	165	16,70	20,41	3,06	263,02
71, Тутельян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	0,66	0,12	2,28	14,40
ПР	Кондитерское изделие (в ассортименте) 1 шт.	30	2,25	2,94	22,32	124,20
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
19, Кучма В. Р., 2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20
389, Тутельян В. А., 2015	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
	Итого завтрак:	515	24,87	24,27	72,64	616,32
Обед						
324, Тутельян В. А., 2015	Свекла тушеная в сметанном соусе	60	1,07	0,64	6,82	37,36
99, Тутельян В. А., 2015	Суп из овощей	200	1,59	4,81	9,01	86,20
284, Кучма В. Р., 2016	Печень по-строгановски	100	17,25	16,94	8,54	217,84
309, Тутельян В. А., 2015	Макаронные изделия отварные	150	5,65	4,51	36,02	207,41
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
19, Кучма В. Р., 2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20
349, Тутельян В. А., 2015	Компот из смеси сухофруктов	200	0,75	0,00	31,30	118,20
	Итого обед:	770	30,57	27,50	116,47	789,71
	Всего:	1285	55,44	51,77	189,11	1406,03

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор ООО "Столичная Кулинарная
 Компания"
 /А.Б.Стависский/
 2024г.



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СОШ № 12
 /А. С. Просветова/
 2024г.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г. ЕССЕНТУКИ.

НЕДЕЛЯ 3						
ДЕНЬ 1						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
223, Тутельян В. А., 2015	Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/20	170	28,71	18,81	38,54	443,07
338, Тутельян В. А., 2015	Фрукты свежие (сезонные) 1 шт.	100	0,40	0,40	9,80	47,00
14, Тутельян В. А., 2015	Масло сливочное (порциями) 72,5% М.Д.Ж.	10	0,08	7,25	0,13	66,10
15, Тутельян В. А., 2015	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,60
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
420, Кучма В. Р., 2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	39,90
	Итого завтрак:	525	34,95	31,13	73,21	721,17
Обед						
71, Тутельян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	0,66	0,12	2,28	14,40
103, Тутельян В. А., 2015	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	200	2,30	2,37	16,63	97,30
288, Тутельян В. А., 2015	Птица отварная	90	11,89	10,24	0,00	139,92
312, Тутельян В. А., 2015	Пюре картофельное	150	3,26	4,92	22,06	145,97
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
19, Кучма В. Р., 2016	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	20,04	104,40
342, Тутельян В. А., 2015	Компот из свежих плодов (сезонных)	200	0,16	0,16	23,88	98,60
	Итого обед:	790	24,51	18,77	99,65	671,09
	Всего:	1315	59,46	49,90	172,86	1392,26

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор ООО «Столичная
 Кулинарная
 Компания»
 /А.Б. Стависский/
 «19» июля 2024г.



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СОШ № 12
 /А. С. Прозветова/
 «19» июля 2024г.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
 В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г. ЕССЕНТУКИ.

НЕДЕЛЯ 3						
ДЕНЬ 2						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
294, Тутельян В. А., 2015	Котлеты рубленые из птицы	90	18,67	7,03	15,24	197,17
139, Тутельян В. А., 2015	Капуста тушеная	150	3,55	6,20	15,01	132,00
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
19, Кучма В. Р., 2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20
423, Кучма В. Р., 2016	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	10,10	41,26
	Итого завтрак:	500	26,52	13,83	65,13	493,13
Обед						
29, Кучма В. Р., 2016	Кукуруза консервированная	60	1,32	0,24	6,72	34,80
102, Тутельян В. А., 2015	Суп картофельный с горохом	200	4,72	4,44	15,59	121,50
3.5, Коган Б. С., 2010	Рыба отварная с овощами	140	15,70	10,90	9,31	199,30
305, Тутельян В. А., 2015	Рис припущенный	150	3,72	4,37	38,92	209,86
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
19, Кучма В. Р., 2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20
349, Тутельян В. А., 2015	Компот из смеси сухофруктов	200	0,75	0,00	31,30	118,20
	Итого обед:	810	30,47	20,55	126,62	806,36
	Всего:	1310	56,99	34,38	191,75	1299,49