

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 7 до 11 лет

Школа № 22

2 июня											
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Fe
Завтрак											
сб.Москва Р№ 56	Салат из моркови со св. огурцом и з. гор.	9,35	60	60	0,49	3,06	2,98	0,03	0,02	10,26	0,38
сб.Москва Р№ 445	Каша гречневая вязкая с маслом	12,64	200/5	319,1	13,71	14,32	37,54	0,21	0,18	0,9	122,98
сб.Москва Р№ 422	Кофейный напиток с молоком	5,77	200	105	1,4	1,6	22,31	0,02	0,07	0,95	60,4
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,55	35	52,9	2,17	0,3	11,2	0,03	0,02	0	7
	Итого :	29,31		537	17,77	19,28	74,03	0,29	0,29	12,11	220,04
Обед											
сб.Москва Р№ 20	Салат из свежих помидоров с перцем	15,59	60	45,6	0,6	3,66	2,58	0,04	0,06	3,1	90,1
сб.Москва Р№ 121	Суп картофельный с рисом	12,48	200	96,8	2,64	3,95	13,97	0,08	0,09	1,9	14,1
сб.Москва Р№ 210	Рагу из птицы	54,8	230	370,8	18,03	18,72	42,77	0,2	0,23	2,66	185,18
сб.Москва Р№ 394	Компот из свежих яблок	9,12	200	62	0,21	0,25	15,27	0,01	0,01	8,91	18,84
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,99	45	68,01	2,19	0,38	14,4	0,04	0,03	0	9
Пром производство	Хлеб ржаной	1,57	25	65,75	1,7	0,3	11,6	0,04	0,02	1,5	31,35
	Итого :	95,55		708,96	25,37	27,26	100,59	0,41	0,44	18,07	348,57
	Итого за день:	124,86		1246	43,14	46,54	174,62	0,7	0,73	30,18	568,61

Директор КШП 

Экономист 

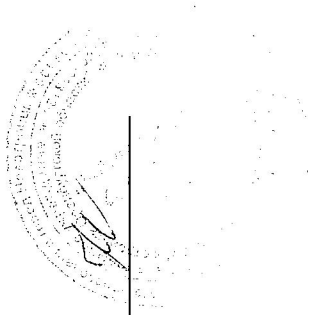
Зав.производством 

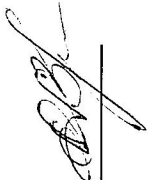
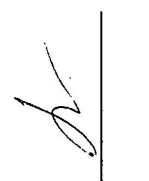
Нач.лагеря 

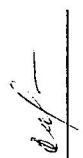
ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 12 до 18 лет

Школа №

2 июня											
	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Ca
Завтрак											
сб.Москва Р№ 56	Салат из моркови со св. огурцом и з. гор.	15,58	100	100	0,82	5,1	4,97	0,05	0,05	15,1	49,43
сб.Москва Р№ 445	Каша гречневая вязкая с маслом	12,64	200/5	319,1	13,71	14,32	37,54	0,21	0,18	0,9	122,98
сб.Москва Р№422	Кофейный напиток с молоком	5,77	200	105	1,4	1,6	22,31	0,02	0,07	0,95	60,4
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,77	40	60,5	2,48	0,34	13,82	0,03	0,02	0	8
	Итого :	35,76		584,6	18,41	21,36	78,64	0,31	0,32	16,95	240,81
Обед											
сб.Москва Р№20	Салат из свежих помидоров с перцем	25,98	100	76	1	6,1	4,3	0,07	0,1	5,2	130,17
сб.Москва Р№121	Суп картофельный с рисом	15,6	250	121	3,3	4,94	17,46	0,1	0,11	2,37	17,62
сб.Москва Р№210	Рагу из птицы	54,8	230	370,8	18,03	18,72	42,77	0,2	0,23	2,66	185,18
сб.Москва Р№394	Компот из свежих яблок	9,12	200	62	0,21	0,25	15,27	0,01	0,01	8,91	18,84
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	2,66	60	90,68	2,92	0,51	19,2	0,05	0,04	0	12
Пром производство	Хлеб ржаной	2,52	40	105,2	2,72	0,48	18,56	0,06	0,05	2,4	50,16
	Итого :	110,68		825,68	28,18	31	117,56	0,49	0,54	21,54	413,97
	Итого за день:	146,44		1410,3	46,59	52,36	196,2	0,8	0,86	38,49	654,78



Директор КШП  Экономист 

Зав.производством  Нач.лагеря

МЕНЮ

по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 7 до 11 лет

Школа №

3 июня										
Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Б	Ж	У	В1	В2	С	Fe
Завтрак										
сб. Москва Р№395										
Вареники из п/ф с творогом	49,44	205	343,3	9,2	15,32	35,25	0,12	0,12	1,7	0,22
сб. рецептур№4гн										
Чай с молоком и сахаром	4,71	200	118,6	7,08	3,64	14,58	0,05	0,16	1,53	0,48
Рецептура № 88 пр										
Хлеб домашний подовый	1,55	35	52,9	2,17	0,3	11,2	0,03	0,02	0	0,32
сб. рецептур № 847										
Фрукт /Яблоко/	25,5	150	56,4	0,48	0,48	11,76	0,09	0	10,83	1,9
Итого :	81,2		571,2	18,93	19,74	72,79	0,29	0,3	14,06	2,92
Обед										
сб. Москва Р№38										
Салат "Школьные годы"	12,51	60	69	0,71	3,07	5,11	0,02	0,06	6,25	0,4
сб. Москва Р№103										
Рассольник Ленинградский со сметан	15,5	200/5	131,2	2,26	6,04	12,8	0,09	0,06	4,6	1,6
сб. Москва № 201										
Биточки рубленые из птицы в соусе	38,15	130	216,3	12,62	12,14	12,62	0,11	0,18	1,87	1,03
сб. Москвы Р№447										
Макаронны отварные	7,73	150	210,5	3,65	4,96	43,88	0,1	0,05	0	0,09
сб. Москва Р№ 395										
Напиток апельсиновый	6,76	200	61,2	0,18	0,19	13,74	0,02	0,03	3,8	0,63
Рецептура № 88 пр										
Хлеб домашний подовый	1,99	45	68,01	2,19	0,38	14,4	0,04	0,03	0	0,41
Пром производство										
Хлеб ржаной	1,57	25	65,75	1,7	0,3	11,6	0,04	0,02	1,5	0,3
Итого :	84,21		821,96	23,31	27,08	114,15	0,42	0,43	18,02	4,46
Итого за день:	165,41		1393,2	42,24	46,82	186,94	0,71	0,73	32,08	7,38

Директор КШП _____ Экономист _____

Зав.производством _____

Нач.лагеря _____

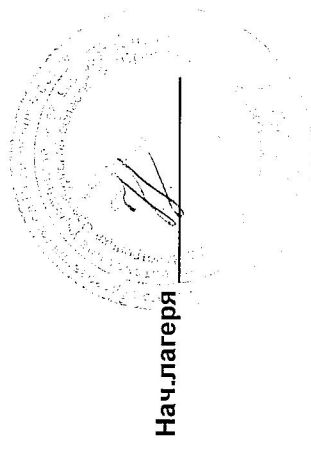
МЕНЮ

по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 12 до 18 лет

Школа №												
3 июня												
Наименование блюд		Цена	Выход	Ккал	Б	Ж	У	В1	В2	С	Ca	Fe
Завтрак												
сб. Москва Р№395	Вареники из п/ф с творогом	49,44	205	343,3	9,2	15,32	35,25	0,12	0,12	1,7	194,18	0,22
сб. рецепт Р№4гн	Чай с молоком и сахаром	4,71	200	118,6	7,08	3,64	14,58	0,05	0,16	1,53	52,2	0,48
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,77	40	60,5	2,48	0,34	13,82	0,03	0,04	0	8	0,36
сб. рецепт Р № 847	Фрукт /Яблоко/	25,5	150	56,4	0,48	0,48	13,76	0,09	0	10,83	8,5	2,9
	Итого :	81,42		578,8	19,24	19,78	77,41	0,29	0,32	14,06	262,88	3,96
Обед												
сб.Москва Р№38	Салат "Школьные годы"	20,85	100	88,3	1,38	5,12	7,52	0,03	0,1	8,05	89,1	0,7
сб.Москва Р№103	Рассольник Ленинградский со сметан	19,08	250/5	153,2	2,81	7,51	14,92	0,1	0,07	5,72	87	1,99
сб. Москва № 201	Биточки рубленные из птицы в соусе	38,15	130	216,3	12,62	12,14	12,62	0,11	0,18	1,87	117,13	1,03
сб.МосквыР№447	Макароны отварные	9,27	180	232,6	4,38	5,95	47,35	0,12	0,06	0	36,14	0,11
сб.Москва Р№ 395	Напиток апельсиновый	6,76	200	61,2	0,18	0,19	13,74	0,02	0,03	3,8	27,88	0,63
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	2,66	60	90,68	2,92	0,51	19,2	0,05	0,04	0	12	0,53
Пром производство	Хлеб ржаной	2,52	40	105,2	2,72	0,48	18,56	0,06	0,05	2,4	50,16	0,48
	Итого :	99,29		947,48	27,01	31,9	133,91	0,49	0,53	21,84	419,41	5,47
	Итого за день:	180,71		1526,3	46,25	51,68	211,32	0,78	0,85	35,9	682,29	9,43

Директор КШП _____ Экономист _____

Зав. производством _____



Нач. лагеря _____

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 7 до 11 лет

4 июня													Школа №
Рецептуры блюд	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Ca	Fe	
Завтрак													
сб.Москва Р№308	Котлета рыбная любительская	16,34	60	202,1	8,66	8,92	18,15	0,12	0,09	10,26	116,4	1,36	
сб.Москва Р№443	Картофельное пюре	28,99	200	208	4,32	7,96	29,4	0,09	0,16	2,7	99,66	0,13	
сб.Москва 54-3-гн	Чай с лимоном и сахаром	3,21	200	37,9	0,3	0	8,7	0	0,01	1,1	6,9	0,7	
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,77	40	60,46	2,48	0,32	12,8	0,03	0,05	0	8	0,35	
	Итого :	50,31		508,46	15,76	17,2	69,05	0,24	0,31	12,07	230,96	2,54	
Обед													
сб.рец НИИОП №59	Салат из свежих помидор и огурцов	13,19	60	43,8	0,58	3,64	2,19	0,02	0,12	6,08	105,98	0,1	
сб.Москва Р№ 118	Суп картофельный с горохом	10,31	200	116,8	4,38	3,79	15,79	0,15	0,06	3,02	43,84	0,5	
сб.Москва Р№178	Оладьи из печени в соусе	37,95	120	180,4	11,02	12,66	11,9	0,11	0,15	10,1	138,54	1,9	
сб.Москва Р№445	Каша гречневая вязкая	6,55	150	175	6,7	5,61	43,07	0,06	0,11	0	28,49	0,43	
сб.МоскваР№382	Кисель плодово-ягодный	3,12	200	119	0	0	9,98	0	0	0,04	0,2	0,03	
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,99	45	68,01	2,19	0,38	14,4	0,04	0,03	0	9	0,41	
Промыш производст	Хлеб ржаной	1,57	25	65,75	1,7	0,3	11,6	0,04	0,02	1,5	31,35	0,3	
	Итого :	74,68		768,76	26,57	26,38	108,93	0,42	0,49	20,74	357,4	3,67	
	Итого за день:	124,99		1277,2	42,33	43,58	177,98	0,66	0,8	32,81	588,36	6,21	

Директор КШП _____

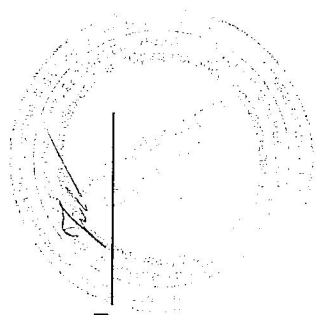
Экономист _____

Зав.производством _____

Нач.лагеря _____

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 12 до 18 лет

4 июня												Школа №	
Рецептуры блюд	Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Ca	Fe	
Завтрак													
сб.Москва Р№308	Котлета рыбная любительская с соусом	22,89	80/30	277,89	11,91	12,26	24,95	0,16	0,13	13,11	160	1,87	
сб.Москва Р№443	Картофельное пюре	28,99	200	208	4,32	7,96	29,4	0,09	0,16	2,7	99,66	0,13	
сб.Москва 54-3-гн	Чай с лимоном и сахаром	3,21	200	37,9	0,3	0	8,7	0	0,01	1,1	6,9	0,7	
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,77	40	60,46	2,48	0,34	13,82	0,03	0,02	0	8	0,36	
	Итого :	56,86		584,25	19,01	20,56	76,87	0,28	0,32	16,91	274,56	3,6	
Обед													
сб.рец НИИОП №59	Салат из свежих помидор и огурцов	21,98	100	73	0,97	6,07	3,65	0,03	0,13	8,13	126,63	0,28	
сб.Москва Р№ 118	Суп картофельный с горохом	12,88	250	146	5,47	4,74	16,74	0,16	0,07	3,78	54,8	0,52	
сб.Москва Р№178	Оладьи из пшена в соусе	37,95	120	180,4	11,02	12,66	11,9	0,11	0,15	10,1	138,54	1,97	
сб.Москва Р№445	Каша гречневая вязкая	7,86	180	210	8,04	6,73	48,68	0,07	0,12	0	34,2	1,69	
сб.МоскваР№382	Кисель плодово-ягодный	3,12	200	119	0	0	9,98	0	0	0,04	0,2	0,03	
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	2,66	60	90,68	2,92	0,51	19,2	0,05	0,04	0	12	0,53	
Промыш производст	Хлеб ржаной	2,52	40	105,2	2,72	0,48	18,56	0,06	0,05	2,4	50,16	0,48	
	Итого :	88,97		924,28	31,14	31,19	128,71	0,48	0,56	24,45	416,53	5,5	
	Итого за день:	145,83		1508,5	50,15	51,75	205,58	0,76	0,88	41,36	691,09	9,1	



Директор КШП _____ Экономист _____

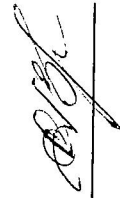
Зав.производством _____ Нач.лагеря _____

МЕНЮ

по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025года
возрастная категория с 7 до11 лет

Школа №

Рецептура блюд	Наименование блюд	5 июня										C	Ca	Fe
		Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2					
	Завтрак													
сб.Москва Р№84	Бутерброд горячий с сыром	16,26	60	174	5,66	5,98	21,16	0,09	0,08			6,79	80,56	0,08
сб.Москва № 321	Каша вязкая геркулесовая с маслом	12,97	205	237,2	4,22	5,51	39,19	0,13	0,1			1,19	71,9	1,25
сб.Москва Р№421	Какао с молоком	9,75	200	94	3,3	2,9	13,08	0,05	0,06			7	101,3	0,65
сб.рец.2010 № 213	Яйцо вареное	12,11	40	63	5,1	4,6	0,3	0,03	0,1			0	22	1,01
	Итого :	51,09		568,2	18,28	18,99	73,73	0,3	0,34			14,98	275,76	2,99
	Обед													
сб.Москва Р№ 37	Салат "Студенческий"	10,12	60	95	2,13	4,15	5,39	0,05	0,06			2,4	58,24	0,01
ед. сборник № 94	Борщ с картофелем со сметаной	11,72	200/5	90,3	3,08	4,7	8,92	0,08	0,09			7,38	86,2	0,9
сб.Москва Р№170	Котлета "Московская"	43,84	90	221,4	14,1	11,79	16,28	0,09	0,15			0	16,31	1,11
сб.Москва Р№439	Капуста тушеная	23,31	150	115,5	3,55	4,53	25,09	0,06	0,07			4,32	133,1	0,06
сб.Москва Р№ 395	Компот из смеси сухофруктов	4,3	200	104	0	0	9,98	0	0			5,3	20	1,3
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,99	45	68,01	2,19	0,38	14,4	0,04	0,03			0	9	0,41
Промыш производс	Хлеб ржаной	1,57	25	65,75	1,7	0,3	11,6	0,04	0,02			1,5	31,35	0,3
	Итого :	96,85		759,96	26,75	25,85	100,59	0,36	0,42			20,9	354,2	4,09
	Итого за день:	147,94		1328,2	45,03	44,84	174,32	0,66	0,76			35,88	629,96	7,08

Директор КШП 

Экономист 

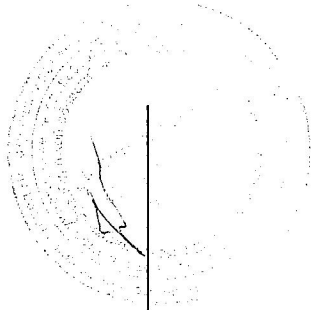
Зав.производством 

Нач.лагеря 

МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025года
возрастная категория с 12 до 18 лет

Школа №

Рецептура блюд	Наименование блюд	5 июня										C	Ca	Fe
		Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	B12	B6			
	Завтрак													
сб.Москва Р№84	Бутерброд горячий с сыром	16,26	60	174	5,66	5,98	21,16	0,09	0,08			6,79	80,56	0,08
сб.Москва № 321	Каша вязкая геркулесовая с маслом	15,24	255	265,05	5,25	6,85	48,74	0,16	0,12			1,48	89,44	1,95
сб.Москва Р№421	Какао с молоком	9,75	200	94	3,3	2,9	13,08	0,05	0,06			7	101,3	0,65
сб.реп.2010 № 213	Яйцо вареное	12,11	40	63	5,1	4,6	0,3	0,03	0,1			0	22	1,01
	Итого :	53,36		596,05	19,31	20,33	83,28	0,33	0,36			15,27	293,3	3,69
	Обед													
сб.Москва Р№ 37	Салат "Студенческий"	16,87	100	158,3	3,15	6,92	8,98	0,07	0,08			3,24	87,06	0,05
ед. сборник № 94	Борщ с картофелем со сметаной	14,36	250/5	112,3	3,33	5,85	11,9	0,1	0,11			9,18	97,2	1,42
сб.Москва Р№170	Котлета "Московская"	48,71	100	246	15,1	13,1	28,57	0,1	0,17			0	18,12	1,23
сб.Москва Р№439	Капуста тушеная	27,97	180	133,6	4,26	5,14	18,11	0,06	0,07			4,32	133,1	0,96
сб.Москва Р№ 395	Компот из смеси сухофруктов	4,3	200	104	0	0	9,98	0	0			5,3	20	1,3
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	2,66	60	90,68	2,92	0,51	19,2	0,05	0,04			0	12	0,53
Промыш производс	Хлеб ржаной	2,52	40	105,2	2,72	0,48	18,56	0,06	0,05			2,4	50,16	0,48
	Итого :	117,39		950,08	31,48	32	115,3	0,44	0,52			24,44	417,64	5,97
	Итого за день:	170,75		1546,1	50,79	52,33	198,58	0,77	0,88			39,71	710,94	9,66



Директор КШП _____ Экономист _____

Зав.производством _____

Нач.лагеря _____

по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 7 до 11 лет

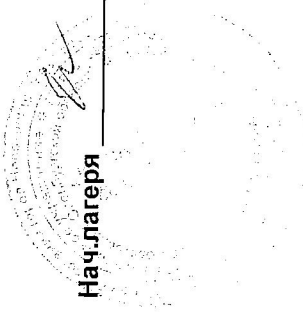
ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

Школа №

6 июня

Наименование блюд		Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Ca	Fe
Завтрак												
сб.Москва Р№317	Рагу из овощей	27,44	200	174	6,36	7,98	21,16	0,12	0,11	12,79	186,56	1,32
сб.Москва 54-3-гн	Чай с лимоном и сахаром	3,21	200	37,9	0,3	0	8,7	0	0,01	1,1	6,9	0,7
сб.Москва 529	Слойка свердловская	6,22	60	236,5	6,73	8,69	38,04	0,09	0,11	0,07	25,5	0,5
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,77	40	60,46	2,48	0,32	12,8	0,03	0,05	0	8	0,3
	Итого :	38,64		508,86	15,87	16,99	80,7	0,24	0,28	13,96	226,96	2,82
Обед												
сб.Москва Р№20	Салат из свежих помидоров с перцем	15,59	60	45,6	0,6	3,66	2,58	0,04	0,06	8,1	90,1	0,5
сб.Москва Р№122	Суп картофельный с вермишелью	12,45	200	122,4	2,32	4,09	28,1	0,07	0,08	3,2	85,8	0,8
сб. единый Р№299	Горбуша тушеная в томате с овощ	46,7	100	207,2	12,51	10,01	9,28	0,09	0,11	1,34	93,35	1,3
сб.Москва Р№ 449	Рис припущенный	10,83	150	195	6,4	6,75	32,24	0,07	0,15	0	24,52	0,6
сб.2010 Р№ 399	Сок	14	200	86	0,72	0,2	10,2	0,01	0,01	8,02	47	0,7
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,99	45	68,01	2,19	0,38	14,4	0,04	0,03	0	9	0,4
Пром производство	Хлеб ржаной	1,57	25	65,75	1,7	0,3	11,6	0,04	0,02	1,5	31,35	0,3
	Итого :	103,13		789,96	26,44	25,39	108,4	0,36	0,46	22,16	381,12	4,6
	Итого за день:	141,77		1298,82	42,31	42,38	189,1	0,6	0,74	36,12	608,08	7,42

Директор КШП  Экономист  Зав.производством  Нач.лагеря 

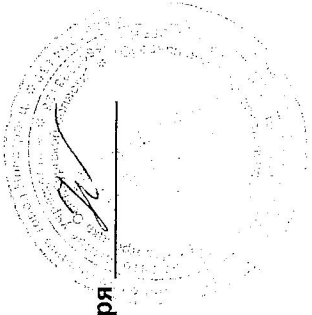


по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года

возрастная категория с 12 до 18 лет

Школа №

6 июня											
Наименование блюд		Цена	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	Ca
Завтрак											
сб.Москва Р№317	Рагу из овощей	34,3	250	217,5	8,95	9,97	26,45	0,16	0,15	15,99	199,7
сб.Москва 54-3-гн	Чай с лимоном и сахаром	3,21	200	37,9	0,3	0	8,7	0	0,01	1,1	6,9
сб.Москва 529	Слойка свердловская	6,22	60	236,5	6,73	8,69	38,04	0,09	0,11	0,07	25,5
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	1,77	40	60,46	2,48	0,32	12,8	0,03	0,05	0	8
	Итого :	45,5		552,36	18,46	18,98	85,99	0,28	0,32	17,16	240,1
Обед											
сб.Москва Р№20	Салат из свежих помидоров с перцем	25,98	100	76	1	6,1	4,3	0,07	0,1	5,2	110,17
сб.Москва Р№122	Суп картофельный с вермишелью	15,56	250	143	2,9	5,11	31,12	0,04	0,11	5	72,2
сб. единый Р№299	Горбуша тушеная в томате с овощ	46,7	100	207,2	12,51	10,01	13,28	0,09	0,11	1,34	93,35
сб.Москва Р№ 449	Рис припущенный	12,99	180	234	7,68	8,1	36,69	0,1	0,16	0	29,42
сб.2010г Р№399	Сок	14	200	86	0,72	0,2	10,2	0,01	0,01	8,02	47
Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	2,66	60	90,68	2,92	0,51	19,2	0,05	0,04	0	12
Пром производство	Хлеб ржаной	2,52	40	105,2	2,72	0,48	18,56	0,06	0,05	2,4	50,16
	Итого :	120,41		942,08	30,45	30,51	133,35	0,42	0,58	21,96	414,3
	Итого за день:	165,91		1494,44	48,91	49,49	219,34	0,7	0,9	39,12	654,4
											9,35



Директор КШП _____ Экономист _____

Зав.производством _____

Нач лагерь _____