

Примерное пятидневное меню на питание детей в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием со 02.06.2025г. по 27.06.2025г.

1-й день меню		2-й день меню		3-й день меню		4-й день меню		5-й день меню	
Завтрак	гр	Завтрак	гр	Завтрак	гр	Завтрак	гр	Завтрак	гр
Омлет натуральный	150	Каша из крупы «геркулес» вязкая	250	Сырники из творога со сгущенным молоком	200/20	Макаронные изделия отварные	200	Оладьи с повидлом	150/20
Овощи натуральные (огурец)	60	Кофейный напиток с молоком	200	Масло сливочное (порциями)	20	Котлеты из кур	100	Чай с лимоном	200
Чай с лимоном и сахаром	200	Хлеб пшеничный	30	Компот из сухофруктов (курага)	200	Кофейный напиток с молоком	200	Хлеб пшеничный	30
Сыр (порциями)	20	Сыр (порциями)	20	Сыр (порциями)	20	Сыр (порциями)	20	Масло сливочное (порциями)	20
Масло сливочное (порциями)	20	Масло сливочное (порциями)	20	Хлеб пшеничный	30	Масло сливочное (порциями)	20	Печенье Чоко-пай	2 шт
Хлеб пшеничный	30	мармелад фруктово-желейный	40	Печенье штучное	1 шт	Хлеб пшеничный	30		
Мини-рулет	1 шт								

Директор _____ Калькулятор _____ Повар _____

Примерное пятидневное меню на питание детей в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием со 02.06.2025г. по 27.06.2025г.

1-й день меню		2-й день меню		3-й день меню		4-й день меню		5-й день меню	
Обед	гр	Обед	гр	Обед	гр	Обед	гр	Обед	гр
Салат из свежих огурцов и помидоров с растительным маслом	100	Овощи натуральные (помидор)	60	Салат из свежих помидоров с луком	100	Винегрет овощной	100	Овощи натуральные (огурец)	60
Щи из свежей капусты с картофелем	250	Уха с крупой	250	Борщ с капустой и картофелем	250	Суп с крупой	250	Суп картофельный с бобовыми (гороховый)	250
Запеканка картофельная с мясом	243	Плов из отварной птицы	240	Каша гречневая рассыпчатая	180	Голубцы ленивые	100	Макароны отварные	200
Компот из сухофруктов (курага)	200	Чай с лимоном	200	Печень, тушенная в соусе сметанном	110	Пюре картофельное	180	Фрикадельки в томатно-сметанном соусе	100/100
Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Кисель плодово-ягодный	200	Компот из сухофруктов (изюм)	200	Компот из сухофруктов (чернослив)	200
Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
Зефир в шоколаде	60	Мини-рулет	1 шт	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30
						Чоко-пай	1шт	Мармелад фруктово-желейный	40
Полдник		Полдник		Полдник		Полдник		Полдник	
Плоды свежие (апельсин)	200	Плоды свежие (яблоко)	200	Плоды свежие (банан)	200	Плоды свежие (груша)	200	Плоды свежие (апельсин)	200
Напиток кисломолочный (ряженка)	200	Печенье Чоко-пай	2 шт	Сок	200	Напиток кисломолочный (снежок)	200	Сок	200
Пирожок с картофелем	100	Сок	200	Конфета штучная	1 шт	Пирожок с повидлом	100	Вафли «Боярушка»	2 шт

Директор _____ Калькулятор _____ Повар _____

Примерное пятидневное меню на питание детей в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием со 02.06.2025г. по 27.06.2025г.

6-й день меню		7-й день меню		8-й день меню		9-й день меню		10-й день меню	
Завтрак	гр	Завтрак	гр	Завтрак	гр	Завтрак	гр	Завтрак	гр
Каша «Дружба»	180	Пудинг творожный запеченный	200/20	Омлет натуральный	150	Макаронные изделия отварные	200	Сырники из творога со сгущенным молоком	200/20
				Овощи натуральные (огурец)	60	Шницель из кур	100		
Какао с молоком	200	Кофейный напиток с молоком	200	Чай с лимоном	200	Кофейный напиток с молоком	200	Чай с лимоном	200
Сыр (порциями)	20	Сыр (порциями)	20	Сыр (порциями)	20	Сыр (порциями)	20		
Масло сливочное (порциями)	20			Масло сливочное (порциями)	20	Масло сливочное (порциями)	20	Масло сливочное (порциями)	20
Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30
Печенье Чоко - пай	1 шт.	мармелад фруктово-желейный	40	Печенье штучное	1 шт	Мини-рулет	1 шт	Печенье Чоко-пай	1 шт
Плоды свежие (груша)	200								

Директор _____ Калькулятор _____ Повар _____

Примерное пятидневное меню на питание детей в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием со 02.06.2025г. по 27.06.2025г.

6-й день меню		7-й день меню		8-й день меню		9-й день меню		10-й день меню	
Обед	гр	Обед	гр	Обед	гр	Обед	гр	Обед	гр
Салат из свеклы с соленым огурцом	60	Салат из свежих огурцов и помидоров с растительным маслом	60	Салат из свежих помидоров с луком	100	Винегрет овощной	100	Овощи натуральные (помидор)	60
Суп картофельный с клецками	250/65	Суп картофельный с бобовыми(фасоль)	250	Борщ с капустой и картофелем	250	Суп с макаронными изделиями (вермишель)	250	Суп картофельный с бобовыми (гороховый)	250
Птица тушеная в соусе	100/50	Гуляш из говядины	150	Рыба, тушеная в томате с овощами	100/50	Капуста тушеная	180	Азу	280
Каша гречневая рассыпчатая	180	Рис отварной	180	Картофельное пюре	180	Котлета московская	80		
				Компот из сухофруктов (курага)	200	Компот из сухофруктов (чернослив)	200	Компот из свежих плодов (яблоки с лимоном)	200
Компот из яблок с лимоном	200	Чай с лимоном	200	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30
Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Зефир в шоколаде	60	мармелад фруктово-желейный	40		
Полдник		Полдник		Полдник		Полдник		Полдник	
Плоды свежие (банан)	200	Плоды свежие (яблоко)	200	Плоды свежие (апельсин)	200	Плоды свежие (груша)	200	Плоды свежие (банан)	200
Напиток кисломолочный (ацидолакт)	200	Печенье Чоко -пай	1 шт	Напиток кисломолочный (ряженка)	200	Напиток кисломолочный (снежок)	200	Сок	200
Конфета штучная	1 шт	Сок	200	Ватрушка с повидлом	150	Тульский пряник	75	Вафли «Боярушка»	1 шт

Директор _____ Калькулятор _____ Повар _____