



УТВЕРЖДАЮ

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



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ Гимназия «Интеллект»
Чеченкова Т. Н./
2024г.

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

Неделя 1						
День 1						
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			белки	жиры	углеводы	
Завтрак						
181, Тутельян В. А., 2015	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным 72,5% М.Д.Ж. 200/10	210	6,17	10,06	32,80	247,27
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	54,6
420, Кучма В. Р., 2016	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
338, Тутельян В. А., 2015	Фрукты свежие (сезонные) 1 шт.	100	0,4	0,4	9,8	47
ПР	Мороженое «Пломбир» (без жиров растительного происхождения) 1шт.	90	2,7	9,9	21,6	189
	Итого завтрак:	655	15	32	89	714
Обед						
71, Тутельян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	0,42	0,06	1,14	6,60
102, Тутельян В. А., 2015	Суп картофельный с горохом	200	4,72	4,44	15,59	121,50
268, Тутельян В. А., 2015	Котлеты	90	14,49	16,35	14,95	263,03
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	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	31,68	26,48	126,38	872,04
	Всего:	1445	46,79	58,76	215,45	1586,41

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



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
 Чеченкова Т. Н./
 2024г.



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

Неделя 1						
День 2						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
338, Тутельян В. А., 2015	Фрукты свежие (сезонные) 1 шт.	100	0,40	0,40	9,80	47,00
311, Кучма В. Р., 2016	Гуляш из мяса птицы	120	16,76	2,08	3,41	99,41
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:	630	25,01	9,28	63,1	442,37
Обед						
22, Кучма В. Р., 2016	Горошек консервированный	60	1,86	0,12	3,90	24,00
103, Тутельян В. А., 2015	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,30	2,37	16,63	97,30
271, Тутельян В. А., 2015	Котлеты домашние	90	12,90	16,30	10,64	239,36
310, Тутельян В. А., 2015	Картофель отварной со сливочным маслом 72,5% М.Д.Ж.	150	3,04	4,44	24,52	150,53
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:	760	25,11	23,83	111,77	752,09
	Всего:	1390	50,12	33,11	174,87	1194,46

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



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
 /Чеченкова Т. Н./
 2024г.



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

Неделя 1						
День 3						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
ПР	Йогурт 1 шт.	125	0,50	2,50	15,70	311,40
401, Тутельян В. А., 2015	Оладьи со сгущенным молоком 150/20	170	12,61	13,88	75,28	475,62
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
389, Тутельян В. А., 2015	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
	Итого завтрак:	525	16,39	16,82	125,94	949,52
Обед						
71, Тутельян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	0,66	0,12	2,28	14,40
101, Тутельян В. А., 2015	Суп картофельный с крупой пшенной	200	1,88	2,39	13,65	83,94
291, Тутельян В. А., 2015	Плов из птицы	240	21,67	13,23	52,08	414,27
346, Тутельян В. А., 2015	Компот из апельсинов	200	0,45	0,10	24,01	101,30
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	30,90	16,80	126,82	788,81
	Всего:	1315,00	47,29	33,62	252,76	1738,33



6
 УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор ООО "Столичная Кулинарная Компания"
 А.Б.Ставиский/
 2024г.

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
 Чеченкова Т.Н./
 2024г.

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

Неделя 1						
День 4						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
223, Тутьян В. А., 2015	Запеканка из творога со сгущенным молоком (без жиров растительного происхождения) 150/20	170	28,71	18,81	38,54	443,07
338, Тутьян В. А., 2015	Фрукты свежие (сезонные) 1 шт.	100	0,40	0,40	9,80	47,00
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
420, Кучма В. Р., 2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	39,90
	Итого завтрак:	530	33,64	22,39	95,40	724,67
Обед						
71, Тутьян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	0,42	0,06	1,14	6,60
82, Тутьян В. А., 2015	Борщ с капустой и картофелем	200	1,55	4,73	10,12	89,72
315, Кучма В. Р., 2016	Котлеты из филе птицы натуральные со сливочным маслом 72,5% М.Д.Ж. 90/5	95	22,03	15,34	14,41	280,27
302, Тутьян В. А., 2015	Каша рассыпчатая пшеничная	150	6,54	5,00	38,18	233,39
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
349, Тутьян В. А., 2015	Компот из смеси сухофруктов	200	0,75	0,00	31,30	118,20
	Итого обед:	795	37,53	26,09	129,95	903,08
	Всего:	1325	71,17	48,48	225,35	1627,75

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

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
 Т.Н. Чеченкова
 2024г.

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

Неделя 1						
День 5						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
338, Тутельян В. А., 2015	Фрукты свежие (сезонные) 1 шт.	100	0,40	0,40	9,80	47,00
294, Тутельян В. А., 2015	Котлеты рубленные из птицы	90	18,67	7,03	15,24	197,17
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	30	1,98	0,36	10,02	52,20
421, Кучма В. Р., 2016	Чай с молоком и с сахаром	200	1,16	1,00	11,90	61,50
	Итого завтрак:	600	27,75	13,95	83,78	574,34
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
279/331, Тутельян В. А., 2015	Тефтели 2-й вариант с соусом сметанным с томатом 90/30	120	12,64	19,85	13,99	285,36
302, Тутельян В. А., 2015	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,74	6,12	39,47	247,55
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
352, Тутельян В. А., 2015	Кисель из яблок	200	0,13	0,12	29,16	118,94
	Итого обед:	790	28,43	32,14	123,23	898,11
	Всего:	1390	56,18	46,09	207,01	1472,45

6

УТВЕРЖДАЮ

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

"Кулинарная
Компания"
«
Для
Документов

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
Чеченкова Т. П./
«
2024г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ЧЕЧЕНА
ОБЛАСТНОЕ АДМИНИСТРАТИВНО-ТЕРРИТОРИАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ИНТЕЛЛЕКТ" • ОГРН 1022801224008

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

Неделя 1						
День 6						
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 пшениной крупы с маслом сливочным 72,5% М.Д.Ж. 200/10	210	8,73	11,4	44,17	315,04
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
424, Тутельян В. А., 2015	Булочка домашняя	100	7,46	10,14	59,21	357,03
423, Кучма В. Р., 2016	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	10,10	41,26
	Итого завтрак:	430	10,18	10,78	93,87	515,79
Обед						
71, Тутельян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	0,66	0,12	2,28	14,40
96, Тутельян В. А., 2015	Рассольник ленинградский	200	1,93	4,91	13,68	107,24
294, Тутельян В. А., 2015	Котлеты со сливочным маслом 72,5% М.Д.Ж. 90/5	95	14,53	19,98	15,02	296,08
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	60	3,96	0,72	20,04	104,40
346, Тутельян В. А., 2015	Компот из апельсинов	200	0,45	0,10	24,01	101,30
	Итого обед:	795	27,53	30,44	128,71	903,78
	Всего:	1225	37,71	41,22	222,58	1419,57



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



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
 /Чеченкова Т. Н./
 2024г.

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

Неделя 2						
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 (без жиров растительного происхождения) 150/20	170	28,71	18,81	38,54	443,07
ПР	Йогурт 1 шт	125	0,50	2,50	15,70	311,40
420, Кучма В. Р., 2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	39,90
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
	Итого завтрак:	525	31,49	21,55	78,98	864,87
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
294, Тутельян В. А., 2015	Котлеты рубленые из птицы со сливочным маслом 72,5% М.Д.Ж. 90/5	95	18,71	10,65	15,30	230,22
302, Тутельян В. А., 2015	Каша рассыпчатая пшеничная	150	6,54	5,00	38,18	233,39
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 яблок	200	0,16	0,16	23,88	98,60
	Итого обед:	795	37,69	21,45	134,47	893,41
	Всего:	1320	69,18	43,00	213,45	1758,28



УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор ООО "Стильная Кулинарная Компания"
 А.В. Ставиский/
 2024г.



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
 Чеченкова Т. Н./
 2024г.



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

Неделя 2						
День 2						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
181, Тутельян В. А., 2015	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным 72,5% М.Д.Ж. 200/10	210	6,17	10,06	32,80	247,27
315, Кучма В. Р., 2016	Котлеты из филе птицы натуральные (на бутерброд)	30	7,33	3,91	4,78	82,41
18, Кучма В. Р., 2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50
338, Тутельян В. А., 2015	Фрукты свежие 1шт. (100 г)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
423, Кучма В. Р., 2016	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	10,10	41,26
	Итого завтрак:	570	16,22	14,61	72,24	488,44
Обед						
324, Тутельян В. А., 2015	Свекла тушеная в сметанном соусе	60	1,07	0,64	6,82	37,36
108, Тутельян В. А., 2015	Суп картофельный с клецками	200	3,34	4,24	18,93	127,59
234, Тутельян В. А., 2015	Котлеты рыбные	90	11,55	7,83	14,95	175,00
312, Тутельян В. А., 2015	Пюре картофельное	150	3,26	4,92	22,06	145,97
349, Тутельян В. А., 2015	Компот из смеси сухофруктов	200	0,75	0,00	31,30	118,20
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	26,21	18,59	128,86	779,02
	Всего:	1360	42,43	33,20	201,10	1267,46



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



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
 Чеченкова Г.И./
 2024г.



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

Неделя 2						
День 3						
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
421, Тутельян В. А., 2015	Сдоба обыкновенная	80	6,56	4,12	45,72	245,87
423, Кучма В. Р., 2016	Чай с лимоном и с сахаром	200	0,04	0,00	10,10	41,26
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
	Итого завтрак:	505	27,56	25,13	83,66	672,85
Обед						
71, Тутельян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	0,66	0,12	2,28	14,40
82, Тутельян В. А., 2015	Борщ с капустой и картофелем	200	1,55	4,73	10,12	89,72
294, Тутельян В. А., 2015	Котлеты рубленые из птицы со сливочным маслом 72,5% М.Д.Ж. 90/5	95	18,71	10,65	15,30	230,22
309, Тутельян В. А., 2015	Макаронные изделия отварные	150	5,65	4,51	36,02	207,41
346, Тутельян В. А., 2015	Компот из апельсинов	200	0,45	0,10	24,01	101,30
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
	Итого обед:	765	31,28	20,71	112,51	765,75
	Всего:	1270	58,84	45,84	196,17	1438,60



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



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
 Чеченкова Т. Н./
 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



СОГЛАСОВАНО

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



2024г.

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект" /Меченкова Т. Н./



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	Плоды 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



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



Директор МБОУ Гимназия "Интеллект" / Чеченкова Т. В. / 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

6
"Столичная
Кулинарная
Компания"
Генеральный директор ООО "Столичная Кулинарная
Компания"
/А.Б.Стависский/
2024г.

ОТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
Т.А.И. Печенкова
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, Тутьян В. А., 2015	Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/20	170	28,71	18,81	38,54	443,07
338, Тутьян В. А., 2015	Фрукты свежие (сезонные) 1 шт.	100	0,40	0,40	9,80	47,00
14, Тутьян В. А., 2015	Масло сливочное (порциями) 72,5% М.Д.Ж.	10	0,08	7,25	0,13	66,10
15, Тутьян 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, Тутьян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	0,66	0,12	2,28	14,40
103, Тутьян В. А., 2015	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	200	2,30	2,37	16,63	97,30
288, Тутьян В. А., 2015	Птица отварная	90	11,89	10,24	0,00	139,92
312, Тутьян 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, Тутьян В. А., 2015	Компот из свежих фруктов (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/
 «Для документов» 2024г.



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия "Интеллект"
 Меченкова Т. И./
 « » 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

6
УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор ООО «Столичная Кулинарная Компания» /А.Б.Станисский/
 « » Для 2024г.
 документов

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ЕССЕНТУКИ
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГИМНАЗИЯ «ИНТЕЛЛЕКТ»
 ОГРН 1022601221985 * ИНН 2608061000
СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ Гимназия «Интеллект»
 Меченкова Т. И./
 2024г.
 документов

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

НЕДЕЛЯ 3						
ДЕНЬ 3						
Завтрак						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
401, Тутельян В. А., 2015	Оладьи со сгущенным молоком 150/20	170	12,61	13,88	75,28	475,62
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
389, Тутельян В. А., 2015	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
	Итого завтрак:	500	16,29	14,72	120,04	685,12
Обед						
71, Тутельян В. А., 2015	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	0,42	0,06	1,14	6,60
101, Тутельян В. А., 2015	Суп картофельный с крупой пшенной	200	1,88	2,39	13,65	83,94
291, Тутельян В. А., 2015	Плов из птицы	240	21,67	13,23	52,08	414,27
346, Тутельян В. А., 2015	Компот из апельсинов	200	0,45	0,10	24,01	101,30
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	30,66	16,74	125,68	781,01
	Всего:	1290	46,95	31,46	245,72	1466,13

