

СОГЛАСОВАНО
Руководитель оздоровительного
учреждения

В.Е. Костюк
2024 г.

УТВЕРЖАЮ
Руководитель индивидуального
предпринимателя

Л.С. Перевалова
2024 г.

Меню завтраков, обедов оздоровительного лагеря 1-я смена
по столовой МАОУ СОШ «Лидер-2» НГО с 28.10.2024 – 02.11.2024

Наименование блюд	Выход, г (6,5-10 лет)	Выход, г (11-15 лет)
28.10.2024 понедельник - завтрак		
Сыр твердый порционный	15	20
Каша молочная «Геркулес» с маслом	240	260
Какао на молоке	200	200
Батон нарезной	30	35
Хлеб пшеничный	40	40
Кондитерское изделие	30	30
Стоимость рациона	76,02	87,88
обед		
Суп с лапшой яичной, с курицей отварной	210	265
Тефтели мясные в сметано-томатном соусе	90	100
Пюре из гороха	155	185
Помидоры свежие в натуральном виде	60	60
Сок на разлив	200	200
Хлеб пшеничный/ ржано-пшеничный	70	80
Стоимость рациона	86,10	94,38
29.10.2024 вторник – завтрак		
Вареники с картофелем, отварные с маслом	160	190
Гарнир «Ассорти»	60	60
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	40	40
Напиток кисломолочный на разлив	150	150
Стоимость рациона	78,39	86,65
обед		
Борщ с картофелем, говяд. отв., сметаной	215	275
Котлета рыбная запеченная	90	100
Сложный гарнир (картоф. пюре/капуста тушеная)	150	180
Огурцы свежие с зеленью	60	60
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	80	80
Стоимость рациона	84,61	95,76
30.10.2024 среда - завтрак		
Запеканка творожная со сгущенным молоком	170	200
Кофейный напиток на молоке	200	200
Хлеб пшеничный/ батон нарезной	65	75
Фрукты консервированные	120	120
Стоимость рациона	80,25	86,14
обед		
Рассольник «Ленинградский» с говядиной отварной, сметаной	215	275
Пельмени мясные, отварные с маслом (п/ф)	240	280
Икра из кабачков (тепловая обработка)	60	60
Сок на разлив	200	200
Хлеб пшеничный/ ржано-пшеничный	80	85
Стоимость рациона	85,42	99,87
31.10.2024 четверг - завтрак		
Тефтели рыбные	90	100
Рис отварной с маслом	155	185
Огурцы свежие с зеленью	60	60
Чай с лимоном	200	200
Хлеб пшеничный/ ржано-пшеничный	70	75
Стоимость рациона	75,18	86,32
обед		
Суп картофельный с бобовыми, гречками	210	260
Оладьи из печени запеченные	90	100
Картофельное пюре с маслом	155	185

Свекла, тушенная с сыром	60	60
Компот из изюма	200	200
Хлеб пшеничный/ ржано-пшеничный	80	80
Стоимость рациона	87,30	96,66
01.11.2024 пятница - завтрак		
Макаронные изделия отварные с маслом, сыром	165	190
Кукуруза консервированная	60	60
Кофейный напиток на молоке	200	200
Батон нарезной	25	35
Напиток кисломолочный на разлив	150	150
Стоимость рациона	76,94	87,22
обед:		
Юшка картофельная с кабачками и помидорами, фрикадельками, сметаной	215	275
Жаркое по-домашнему	240	280
Помидоры свежие/огурцы свежие	30/30	30/30
Кисель из ягоды св/замороженной	200	200
Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	75	85
Стоимость рациона	86,27	94,28
02.11.2024 суббота - завтрак		
Сыр твердый порционнo	15	20
Каша молочная пшеничная с маслом	210	260
Какао на молоке	200	200
Батон нарезной	30	40
Молоко м.д.ж 3,2%	200	200
Стоимость рациона	75,26	88,04
обед:		
Свекольник с фрикадельками, сметаной	215	275
Котлета из мяса птицы запеченная п/ф	90	100
Пюре из гороха	155	185
Гарнир «Ассорти»	60	60
Сок на разлив	200	200
Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	60	85
Стоимость рациона	86,14	99,54

Бух-калькулятор:  Д.С. Перевалова

Шеф-повар:  О.Н. Сахарова