Согласовано:
Директор МКОУ Верховодянская СШ
подпись / расшифровка
«25» марта 2026г.

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
подпись /Н.А.Мундашева/ расшифровка
«25» марта 2026г.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул

1 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
183/2017	Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом сливочным	210	9,1	13,0	35,2	295
782/2022	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,0	40
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	100
	Кондитерские изделия (печенье)	50	4,0	8,1	32,7	220
	Итого за прием пищи:	**500**	**16,3**	**22,3**	**98,5**	**655**
	Обед					
82/2017	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной процеженной	210	1,9	6,2	10,8	106
271/2017	Котлеты домашние	90	12,3	15,6	9,2	226
306/2017	Горох отварной	150	14,0	6,8	44,4	235
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) **(огурцы свежие)**	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	**750**	**32,7**	**29,1**	**121,0**	**807**
	Всего:		**49,0**	**51,4**	**219,5**	**1462**

Согласовано:
Директор МКУ Верховодянская СШ
подпись расшифровка
«21» марта 2026г.

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
подпись /Н.А.Мундашева/ расшифровка
«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»
«___» _____ 2026г.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул

2 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
356/2022	Каша "Дружба"	150	2,4	4,1	17,7	125
428/2022	Запеканка из творога с яблоком со сметаной прокипяченой	100	10,5	16,7	11,1	239
ТТК 23А	Чай каркадэ с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	50	3,7	1,5	25,7	125
	Итого за прием пищи:	**500**	**16,8**	**22,3**	**69,5**	**547**
	Обед					
112/2017	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200	2,1	4,2	12,6	87
291/2017	Плов из птицы	240	21,6	19,0	43,7	376
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) **(огурцы свежие)**	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	50	3,8	0,5	24,9	113
	Итого за прием пищи:	**750**	**29,0**	**23,8**	**117,9**	**726**
	Всего:		**45,8**	**46,1**	**187,4**	**1273**

Согласовано:
Директор ЦКОУ Верхневодянская СШ
_____ /_____/
подпись расшифровка
«25» марта 2026г.

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
_____ /Н.А.Мундашева/
подпись расшифровка
«25» марта 2026г.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул

3 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
2/2017	Бутерброд с повидлом	55	5,4	5,9	27,8	156
181/2017	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным	150	6,0	7,6	23,1	180
338/2017	Плоды свежие	100	0,4	0,4	9,8	44
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,6	1,8	26,0	124
	Итого за прием пищи:	**505**	**15,4**	**15,7**	**86,7**	**504**
	Обед					
102/2017	Суп картофельный с горохом	200	5,0	5,5	17,8	134
ТТК 1	Гуляш из филе птицы	100	5,4	8,3	9,4	196
302/2017	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,7	9,8	42,6	279
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) **(огурцы свежие)**	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	**750**	**23,6**	**24,1**	**126,4**	**849**
	Всего:		**39,0**	**39,8**	**213,1**	**1353**

Согласовано:
Директор ЦКОУ "Верхневодянская СШ"
_____/Н.А.Агапова/
подпись расшифровка
«27» марта 2026г.

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
_____/Н.А.Мундашева/
подпись расшифровка
«___» _____ 2026г.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул

4 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
182/2017	Каша жидкая молочная из ячневой крупы с маслом сливочным	210	7,3	11,0	39,2	286
209/2017	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	63
783/2022	Чай фруктовый	200	0,2	0,0	10,2	43
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	50	3,7	1,4	25,7	125
	Итого за прием пищи:	**500**	**16,3**	**17,0**	**75,4**	**517**
	Обед					
101/2017	Суп картофельный с крупой	200	2,0	2,4	14,6	94
279/2017 331/2017	Тефтели (2 вариант) с соусом сметанным с томатом	90	11,1	13,1	11,3	209
309/2017	Макаронные изделия отварные	150	6,3	7,8	35,3	221
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) **(огурцы свежие)**	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	**740**	**23,9**	**23,8**	**117,8**	**764**
	Всего:		**40,2**	**40,8**	**193,2**	**1281**

Согласовано:
Директор МКОУ "Верхневодинская СШ"
подпись расшифровка
«20» 01 2026г.

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
/Н.А.Мундашева/
подпись расшифровка
«15» 01 2026г.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул

5 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
182/2017	Каша жидкая молочная из пшенной крупы с маслом сливочным	210	7,5	11,7	46,9	258
782/2022	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,0	40
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	100
	Кондитерские изделия (вафли)	50	5,0	8,1	32,7	220
	Итого за прием пищи:	**500**	**15,7**	**21,0**	**110,2**	**618**
	Обед					
99/2017	Суп из овощей со сметаной проваренной	200	1,3	4,0	7,3	76
622/2022	Шницель рубленый куриный	90	12,9	10,8	12,1	210
306/2017	Горох отварной	150	14,0	8,4	44,4	235
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) **(огурцы свежие)**	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	**740**	**32,7**	**23,7**	**120,4**	**761**
	Всего:		**48,4**	**44,7**	**230,6**	**1379**

Согласовано:
Директор МКУ Перхневодянская СШ
_____/ _____/
подпись расшифровка
«25» марта 2026г.

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
_____/Н.А.Мундашева/
подпись расшифровка
«25» марта 2026г.

«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул

6 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
3/2017	Бутерброд с сыром	50	6,1	8,7	14,8	162
183/2017	Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом сливочным	150	6,5	9,3	25,1	211
338/2017	Плоды свежие	100	0,4	0,4	9,8	44
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,6	1,8	26,0	124
	Итого за прием пищи:	**500**	**16,6**	**20,2**	**75,7**	**541**
	Обед					
287/2022	Щи "Новгородские" со сметаной прокипяченой	210	2,9	6,8	8,3	103
229/2017	Рыба, тушенная в томате с овощами	100	9,8	8,0	5,8	143
310/2017	Картофель отварной	150	4,5	8,2	24,3	177
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) **(огурцы свежие)**	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	60	4,6	0,6	29,9	136
	Итого за прием пищи:	**780**	**23,3**	**23,7**	**105,0**	**709**
	Всего:		**39,9**	**43,9**	**180,7**	**1250**

Согласовано:
Директор МБОУ "Верхневодянская СШ"
подпись расшифровка
«25» марта 2026г.

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
/Н.А.Мундашева/
подпись расшифровка
«__» 2026г.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул

7 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
356/2022	Каша "Дружба"	210	6,4	9,8	24,8	255
209/2017	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	63
ТТК 23А	Чай каркадэ с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	50	3,7	1,4	25,7	125
	Итого за прием пищи:	**500**	**15,4**	**15,8**	**65,8**	**501**
	Обед					
103/2017	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,3	4,2	16,8	96
291/2017	Плов из птицы	240	21,6	19,0	43,7	376
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) **(огурцы свежие)**	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	**740**	**28,4**	**23,7**	**117,1**	**712**
	Всего:		**43,8**	**39,5**	**182,9**	**1213**

Согласовано:
Директор МКУ Верхневодянская СШ
_____/ _____/
подпись расшифровка
«25» марта 2026г.

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
_____/Н.А.Мундашева/
подпись расшифровка
«___» _____2026г.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул

8 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
181/2017	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным	150	4,4	7,6	23,1	179
394/2022	Лапшевник с творогом со сметаной прокипяченой	100	8,6	8,4	19,5	188
782/2022	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,0	40
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	50	3,7	1,4	25,7	125
	Итого за прием пищи:	**500**	**16,9**	**17,4**	**78,3**	**532**
	Обед					
102/2017	Суп картофельный с горохом	200	5,0	4,5	17,8	134
268/2017	Котлеты (из говядины)	90	14,2	14,1	11,7	230
665/2022	Рис с овощами	150	3,5	4,6	33,5	180
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) **(огурцы свежие)**	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	**740**	**27,2**	**23,7**	**119,6**	**784**
	Всего:		**44,1**	**41,1**	**197,9**	**1316**

Согласовано:
Директор МБОУ Верхневодянская СШ
подпись расшифровка
«25» марта 2026г.

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
/Н.А.Мундашева/
подпись расшифровка
«25» марта 2026г.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул

9 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
2/2017	Бутерброд с повидлом	55	5,4	5,9	27,8	156
182/2017	Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	150	6,1	7,8	15,8	179
338/2017	Плоды свежие	100	0,4	0,4	9,8	44
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,6	1,8	26,0	124
	Итого за прием пищи:	**505**	**15,5**	**15,9**	**79,4**	**503**
	Обед					
ТТК 30	Суп "Снежок" с птицей отварной	210	5,3	7,2	18,2	202
602/2022	Биточки рубленые куриные	90	16,3	15,1	8,0	174
400/2022	Макароны отварные с овощами (лук, морковь)	150	6,0	6,6	31,8	215
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) (**огурцы свежие**)	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	**750**	**32,1**	**29,4**	**114,6**	**831**
	Всего:		**47,6**	**45,3**	**194,0**	**1334**

Согласовано:
Директор МБОУ "Верхневолжская СШ"
_____ / _____ /
подпись расшифровка
«__» _____ 2026г.

Утверждаю:
Директор ООО "Комбинат питания"
_____ /Н.А.Мундашева/
подпись расшифровка
«__» _____ 2026г.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

в возрасте с 7 до 11 лет в период каникул

10 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
182/2017	Каша жидкая молочная из ячневой крупы с маслом сливочным	210	8,3	11,0	39,2	286
783/2022	Чай фруктовый	200	0,2	0,0	10,2	43
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	100
	Кондитерские изделия (вафли)	50	4,0	8,1	32,7	220
	Итого за прием пищи:	**500**	**15,5**	**20,3**	**102,7**	**649**
	Обед					
282/2022	Суп томатный с рисом	200	1,4	4,7	13,6	92
599/2022	Фрикассе из курицы	90	11,9	10,8	2,1	171
302/2017	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,7	7,8	42,6	279
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла) **(огурцы свежие)**	60	0,9	0,1	5,3	26
820/2022	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	0,4	19,9	90
	Итого за прием пищи:	**740**	**26,5**	**23,8**	**114,9**	**782**
	Всего:		**42,0**	**44,1**	**217,6**	**1431**

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8) изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической катрте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом и утвержденными руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню,соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, составленными на основе действующих Сборников рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах/ Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 584с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под ред. Заместителя Президента Российской академии образования Академика РАН профессора Г.Г.Онищенко и Научного Руководителя ФГБУН "ФИЦ Питания,биотехнологии и безопасности пищи" Академика РАН В.А.Тутельяна, Москва 2022 - 698с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 620с