

Согласовано
И.С. Гуркин мэр
Ф.И.И. /И.С. Гуркин



«Бизнес Консалтинг»

в лагере с дневным пребыванием детей возрастной группы 12 лет и старше на базе муниципальных образований

в период каникул при 2-х разовом питании

1 день

08/05 11ч 36

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, г	Цена рубль	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Завтрак									
Каша молочная манная жидкая с маслом и сахаром	250	6,62	7,12	31,62	217,9	20,89	54-27к	2022н	
Пряник	70	4,20	6,52	49,77	274,45	25	п.т		
Чай с сахаром и лимоном	207	0,3	0,0	10,6	43,52	10	54-3гн	2022н	
Итого за прием пищи:	537	11,1	13,6	79,6	552				
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий)	100	0,8	0,2	2,5	15	25	54-2з	2022н	
Суп с макаронными изделиями	250	6,4	7,3	23,1	183	20	54-7с	2022н	
Фрикадельки с соусом	100/30	17,7	14,2	8,9	212,7	36	77-7/54-3с	2022/2022н	
Каша ячневая вязкая	180	5,8	7,4	33,6	216,72	15	171	2017м	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81	10	54-1хн	2022н	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010	
Итого за прием пищи:	950	37,4	29,7	113,6	899,22	168,89			
Всего за день:		48,5	43,3	193,2	1451,22				

Итого: в.д. грейпфрута 10 кг 97 копеек см.
всего: 168 руб. 75 к.

«Бизнес Консалтинг»

«Бизнес Консалтинг»

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена руб./шт.	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом и сахаром	250	10,4	12,6	34,5	293,12	20,89	54-24к 2022г
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	20	338 2017г
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701 2017г
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,4	42,32	10	54-2гн 2022г
Итого за прием пищи:	600	14,7	13,3	78,7	495,84		
Обед							
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	1,2	0,2	3,8	21,33	25	54-3з 2022г
Щи из свежей капусты с картофелем	250	3,3	5,0	8,6	92,5	20	54-1с 2022г
Котлета из птицы	100	16,2	20,8	15,1	262	38	77-2 2022
Макаронные изделия отварные	180	6,5	5,9	39,4	235,92	15	203 2017г
Каркаде	200	0,2	0,1	7,2	30,08	10	54-45н 2022г
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701 2010г
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	3	702 2010г
Итого за прием пищи:	710	32,8	32,5	110,1	817,8	168,89	
Всего за день:		47,4	45,8	188,8	1304,5		



Согласовано: И.О. Гудимов М.Ю. Голубович см.
И.О. Гудимов М.Ю. Голубович 3.8.1



Уполномоченный Директор ООО "

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	3 день			Энергетическая ценность, руб/л	Цена	Баррик
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Суп молочный с макаронными изделиями (вермишель)	300	8,3	11,8	26,8	246,44	34,89	54-25к	2022г
Чай с молоком	200	1,6	1,1	12,6	66,52	15	54-4гн	2022г
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	5	701	2010м
Итого за прием пищи:	550	13,6	13,2	63,6	427,76			
Обед								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий в нарезке)	100	1,0	6,0	3,5	70,66	25	24	2017м
Суп с бобовыми (горох)	250	5,8	5,5	19,0	147,25	20	54-25с	2022г
Котлеты рыбные (минтай)	100	13,6	9,1	15,9	199,77	36	77-1	2022
Каша пшеничная с овощами	180	6,6	8,1	32,5	234,66	16	183	2017м
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	10,2	42,5	10	54-5гн	2022г
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
Итого за прием пищи:	920	27,6	29,4	121,2	885,64	168,89		
Всего за день:		41,2	42,5	184,8	1313,4			

ВЗНО М.О. Герасимовича МКОУ Тонкинского ОЛЛ
М.О. Герасимовича В.И.

Утвєждно Директор ООО "



Продукты, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, г	Цена, рубль	А/рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Каша молочная геркулесовая жидкая с маслом и сахаром	250	11,1	8,5	28,1	233,52	20,89	54-23ж	2022н
Блинчики со молоком стущенным 50/20	70	3,91	4,88	17,85	130,96	25	399	2017м
Чай с сахаром и лимоном	207	0,3	0,0	10,6	43,52	10	54-3гн	2022н
Итого за прием пищи:	537	15,3	13,4	56,5	547,9			
Обед								
Овощи по сезону (огурец свежий)	100	0,8	0,2	2,5	14,16	25	54-2з	2022н
Суп из овощей	250	1,8	5,0	11,1	92,5	20	54-17с	2022н
Плов из птицы	250	25,5	31,6	45,6	518,75	50	291	2017м
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81	10	54-1хн	2022н
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
Итого за прием пищи:	800	35,5	37,5	124,0	920,11	168,89		
Всего за день:		50,8	50,9	180,5	1468,01			



Согласовано

И.О. директор МНУ "Федеральный центр безопасности пищевой продукции"

И.О. директор В.И.

Утверждено Директор ООО



5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена руб./л	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Каша вязкая из риса и пшена с маслом	250	6,9	15,1	43,4	383,75	20,89	54-16к	2022г
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	20	338	2017г
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,4	42,32	10	54-2гн	2022г
Итого за прием пищи:	600	11,2	15,8	87,6	586,47			
Обед								
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	1,2	0,2	3,8	21,33	25	54-3з	2022г
Суп с макаронными изделиями	250	6,4	7,3	23,1	183	20	54-7с	2022г
Котлета мясокрупная	100	13,0	15,2	13,3	201	36	77-6	2022
Горохница	180	16,2	8,3	42,0	242,4	16	55-21г	2022г
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	10,2	42,5	10	54-5хн	2022г
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010
Итого за прием пищи:	920	43,1	31,6	132,6	881,03	168,89		
Всего за день:		54,3	47,4	220,1	1467,5			

Согласовано

И.О. г.ф.к.м.п.р.а М.Ю.г.г.к.м.п.р.а.с.с.е.
М.Ю.г.г.к.м.п.р.а.с.с.е. / М.Ю.г.г.к.м.п.р.а.с.с.е. /

Общество с ограниченной ответственностью
«Бизнес Консалтинг»
№1
РОССИЯ
ОГРН 103440302705
ИНН 44-04-0000000000
СВЕТЛАНА АЛЕКСАНДРОВНА
ИЛЬИНА

6 день

КЛУБЪТЪ НА НАЦИОНАЛНОЕ СЪЮЗНО

Цена _____ руб.
Сборник _____ рублин

Содержание

Завтрак

Обед

Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий в нарезке)

Борщ с капустой и картофелем

Борщ с капустой и картофелем

ФРЕНКЕЛЬСКИ СЛОУСОН

Макаронные изделия отварные

Ҷаркаде

Хлеб пшеничный

[illegible]

СПЕЦИАЛЬНЫЕ

А того за прием пицци:

Всего за день.

OXO O OR ACID.

Утверждено Директор ООО "



Согласовано И.С. Гусев М.Ю. Бондарев В.П. ...



7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая в ценность, г	Цена, руб./кг	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
Каша молочная пшеница с маслом и сахаром	250	10,4	12,6	34,5	293,12	54-24к 2022н
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338 2017м
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4 701 2010
чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,4	42,32	10 54-2гн 2022н
Итого за прием пищи:	600	14,7	13,3	78,7	495,84	
Обед						
Овощи по сезону (огурец свежий)	100	0,8	0,2	2,5	14,16	25 54-2з 2022н
Суп с бобовыми (горох)	250	5,8	5,5	19,0	147,25	20 54-25с 2022н
Гречка по купечески с курицей	200	13,2	17,8	37,5	363	50 458 2002г
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81	10 54-1хн 2022н
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	4 701 2010
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	4 702 2010
Итого за прием пищи:	830	25,8	24,1	114,8	776,51	168,89
Всего за день:		40,5	37,4	193,5	1272,35	

Согласовано: *И.О. директор ШКОУ Тондывагас. с.ш.*
И.О. директор ШКОУ Тондывагас. с.ш.
И.О. директор ШКОУ Тондывагас. с.ш.



Утверждено Директор ООО "Общество с ограниченной ответственностью"



Прием пищи, наименование блюда	Масса порция	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Энергетическая ценность, руб.	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Запеканка рисовая с творогом	250	14,5	10,8	75,9	458,12	30,89	188
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,2	6,7	50,8	10	327
Чай с сахаром и лимоном	207	0,3	0,0	10,6	43,52	10	54-3гн
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701
Итого за прием пищи:	557	19,4	13,3	117,5	667,24		2010
Обед							
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	1,2	0,2	3,8	21,33	25	54-3з
Суп из овощей	250	1,8	5,0	11,1	92,5	20	54-17с
Котлеты рыбные (минтай)	100	13,6	9,1	15,9	199,77	35	77-1
Каша пшеничная с овощами	180	6,6	8,1	32,5	234,66	16	183
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	10,2	42,5	10	54-5гн
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702
Итого за прием пищи:	930	30,2	23,1	118,4	804,46	168,89	2010
Всего за день:		49,6	36,4	235,9	1471,7		



Согласовано
Директор МКУ «Агроцентр» В.И. /



Утверждено Директор ООО «Бизнес Консалтинг»

9 день									
Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность в ккал/100 г	Цена за единицу измерения	Вид рецептуры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Завтрак									
Каша молочная манная жидкая с маслом и сахаром	250	6,62	7,12	31,62	217,9	20,89	54-27к	2022г	
Пряник	70	4,20	6,52	49,77	274,45	25	шт		
Чай с молоком	200	1,6	1,1	12,6	66,52	10	54-4гн	2022г	
Итого за прием пищи:	530	12,4	14,7	94,0	558,87				
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий в нарезке)	100	1,0	6,0	3,5	70,66	25	24	2017м	
Суп с макаронными изделиями	250	6,4	7,3	23,1	183	20	54-7с	2022г	
Котлета мясокрупная	100	13,0	15,2	13,3	201	36	77-6	2022	
Каша ячневая вязкая	180	5,8	7,4	33,6	216,72	15	171	2017м	
Картофель	200	0,2	0,1	7,2	30,08	10	54-45н	2022г	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010	
Хлеб пеклеваемый	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010	
Итого за прием пищи:	720	32,5	36,6	120,8	892,26	168,89			
Всего за день:		44,9	51,3	214,8	1451,13				



Согласовано: М.С. директор М.В.У.Томасовской СМ.
В.В.У.Томасовской В.В.



Утверждено: Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
№1
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
г.Тольятти 1183443000

10 день									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Цена, руб.	№ рецептур	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Завтрак									
Каша вязкая из риса и пшена Дружба с маслом	250	6,9	15,1	43,4	383,75	20,89	54-16к	2022н	
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	20	338	2017н	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	4	701	2010	
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,4	42,32	10	54-2гн	2022н	
Итого за прием пищи:	600	11,2	15,8	87,6	586,47				
Обед									
Овощи по сезону (огурец свежий)	100	0,8	0,2	2,5	14,16	25	54-2з	2022н	
Щи из свежей капусты с картофелем	250	3,3	5,0	8,6	92,5	20	54-1с	2022н	
Тефтели с соусом	100/30	10,5	20,9	15,9	248	37	77-5/54-3с	2022/2022н	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	5,9	39,4	235,92	15	203	2017н	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81	10	54-1нн	2022н	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	3	701	2010	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	4	702	2010	
Итого за прием пищи:	950	27,8	29,5	126,3	862,38	168,89			
Всего за день:		38,9	42,3	213,8	1448,85				

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	409,7	405,4	1 791,1	12626,72
Среднее значение за период	41,0	40,5	179,1	1262,672

Использованная литература: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного изд. Дели плюс, 2017 г
Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе
В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макронутриентов.
В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.