

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

03.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|----------------|--|-------------------|-------------------------|
| ЗАВТРАК | | | |
| 13 | Омлет натуральный с маслом сливочным | 150/15 | 299 |
| 14 | Колбасные изделия отварные | 60 | 82 |
| 15 | Гренки с сыром | 50 | 214 |
| 16 | Чай с сахаром | 200/15 | 40,0 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| 18 | Зефир | 30 | 126,3 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 530 | |
| ОБЕД | | | |
| 19 | Борщ с капустой и картофелем и сметаной | 250 | 383 |
| 20 | Овощи натуральные свежие или соленые | 60 | 9,63 |
| 21 | Куры отварные | 90 | 295 |
| 22 | Картофельное пюре | 200 | 187 |
| | Компот из свежих плодов | 200 | 70 |
| 23 | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 850 | 1051,73 |
| ПОДНИК | | | |
| 24 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| | Апельсин | 200 | 161,5 |
| 25 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| | Директор <u>А.В.Романов</u> | | |
| | шеф-повар <u>Н.Н.Черникова</u> | | |
| | медработник <u>С.П.Гайнулина</u> | | |

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

04.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|----------------|--|-------------------|-------------------------|
| 3 день | | | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 26 | Сыр российский | 30 | 105 |
| 27 | Каша пшеничная молочная с сахаром | 250/5/10 | 309 |
| 28 | Масло сливочное | 10 | 105 |
| 29 | Чай с сахаром | 200/15 | 40,0 |
| 30 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| 31 | Яблоко калиброванное | 160 | 76,8 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 690 | 734,2 |
| ОБЕД | | | |
| 32 | Суп из овощей | 250 | 286 |
| 33 | Овощи натуральные свежие или соленые | 60 | 15,6 |
| 34 | Плов из говядины | 210 | 428 |
| 36 | Компот из кураги | 200 | 123 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 790 | 1031,7 |
| ПОДНИК | | | |
| 37 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 38 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| | Директор _____ А.В.Романов | | |
| | шеф-повар _____ Н.Н.Черникова | | |
| | медработник _____ С.П.Гайнулина | | |

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

05.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|----------------|--|-------------------|-------------------------|
| 4 день | | | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 39 | Макароны отварные с сыром | 230 | 407 |
| 40 | Яйцо вареное | 40 | 61,3 |
| 41 | Чай с сахаром | 200/15 | 40,0 |
| 42 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| 43 | Печенье | 30 | 132 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 555 | 738,7 |
| ОБЕД | | | |
| 44 | Суп картофельный с рисом | 250 | 113 |
| 45 | Овощи натуральные свежие или соленые | 60 | 15,6 |
| 46 | Фрикадельки из птицы с маслом сливочным | 90/5 | 196 |
| 47 | Картофельное пюре | 200 | 187 |
| 48 | Компот из ягоды замороженной | 200 | 119,1 |
| 49 | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 830 | 934,8 |
| ПОЛДНИК | | | |
| 50 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 51 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| 52 | Апельсин | 200 | 84,6 |
| | Директор <u><i>А.В. Романов</i></u> А.В. Романов | | |
| | шеф-повар <u><i>Н.Н. Черникова</i></u> Н.Н. Черникова | | |
| | медработник <u><i>С.П. Гайнулина</i></u> С.П. Гайнулина | | |

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

06.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|----------------|---|-------------------|-------------------------|
| <i>5 день</i> | | | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 53 | Гуляш из отварной говядины | 100 | 188 |
| 54 | Каша гречневая рассыпчатая | 180/10 | 312 |
| 55 | Чай с сахаром и лимоном | 200/15/7 | 40,0 |
| 56 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| 57 | Печенье | 30 | 132 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 550 | 770,4 |
| ОБЕД | | | |
| 58 | Щи из капусты с картофелем, сметаной и мясом птицы | 250 | 96 |
| 59 | Овощи натуральные свежие или соленые | 60 | 15,6 |
| 60 | Котлеты "Студенческие" | 90 | 230 |
| 10 | Гарнир перловый | 180/5 | 190 |
| 36 | Напиток из шиповника | 200 | 127 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 830 | 837,7 |
| ПОЛДНИК | | | |
| 50 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 51 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| | Директор <u><i>А.В. Романов</i></u> А.В. Романов | | |
| | шеф-повар <u><i>Н.Н. Черникова</i></u> Н.Н. Черникова | | |
| | медработник <u><i>С.П. Гайнулина</i></u> С.П. Гайнулина | | |

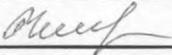
**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

09.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|--|--|-------------------|-------------------------|
| 6 день | | | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 52 | Салат из овщей свежих овощей | 60 | 61 |
| 53 | Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным | 90/6 | 286 |
| 54 | Картофельное пюре | 200 | 187 |
| 55 | Чай с сахаром и лимоном | 200/15/7 | 40,0 |
| 56 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 620 | 672,4 |
| 58 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 149 |
| 60 | Курица, тушеная в соусе с томатом | 120 | #REF! |
| 61 | Макаронные изделия отварные | 150 | 172,5 |
| 62 | Чай с сахаром и лимоном | 200 | 58 |
| 63 | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 770 | #REF! |
| ПОЛДНИК | | | |
| 64 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 65 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| Директор <u><i>А.В. Романов</i></u> А.В. Романов | | | |
| шеф-повар <u><i>Н.Н. Черникова</i></u> Н.Н. Черникова | | | |
| медработник <u><i>С.П. Гайнулина</i></u> С.П. Гайнулина | | | |

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

10.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|----------------|--|-------------------|-------------------------|
| 7 день | | | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 66 | Гренки с сыром | 60 | 214 |
| 67 | Каша молочная "Дружба" | 250/10 | 300 |
| 68 | Кофейный напиток на молоке | 200/15 | 94 |
| 69 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| | Яблоко калиброванное | 160 | 76,8 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 710 | 783,2 |
| ОБЕД | | | |
| 70 | Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы и | 250/20 | 276 |
| 71 | Овощи натуральные свежие или соленые | 60 | 15,6 |
| 72 | Котлета из говядины | 90/40 | 266 |
| 73 | Каша гречневая рассыпчатая | 180/10 | 312 |
| 74 | Чай с сахаром и лимоном | 200/15/7 | 40,0 |
| 75 | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 870 | 1088,7 |
| ПОЛДНИК | | | |
| 76 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 77 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| | Директор <u></u> А.В.Романов | | |
| | шеф-повар <u></u> Н.Н.Черникова | | |
| | медработник <u></u> С.П.Гайнулина | | |

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

11.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|--|---|-------------------|-------------------------|
| 8 день | | | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 78 | Птица, тушеная в соусе с овощами | 280 | 335 |
| 79 | Чай с сахаром и лимоном | 200/15/7 | 40,0 |
| 80 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| 81 | Вафли | 40 | 105,16 |
| ИТОГО ЗАВТРАК 8 день | | 560 | 578,56 |
| ОБЕД | | | |
| 82 | Рассольник ленинградский с мясом птицы и сметаной | 250 | 123 |
| 83 | Салат витаминный | 60 | 56 |
| 84 | Жаркое по-домашнему | 240 | 416 |
| 85 | Компот из ягоды замороженной | 200 | 119,1 |
| 86 | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| ИТОГО ОБЕД | | 800 | 893,2 |
| ПОЛДНИК | | | |
| 87 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 88 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| <p align="center">Директор <u><i>А.В. Романов</i></u> А.В. Романов</p> | | | |
| <p align="center">шеф-повар <u><i>Н.Н. Черникова</i></u> Н.Н. Черникова</p> | | | |
| <p align="center">медработник <u><i>С.П. Гайнулина</i></u> С.П. Гайнулина</p> | | | |

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

11.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|----------------|--|-------------------|-------------------------|
| 9 день | | | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 90 | Суп молочный с макаронными изделиями | 250 | 150 |
| 91 | Какао с молоком | 200 | 95,0 |
| 92 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| | Вафли | 40 | 105,16 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 530 | 448,56 |
| ОБЕД | | | |
| 93 | Щи из капусты с картофелем, сметаной и мясом птицы | 250 | 96 |
| 94 | Куры отварные | 90 | 295 |
| 95 | Картофельное пюре | 200 | 187 |
| 96 | Чай с сахаром | 200/15 | 40,0 |
| 86 | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 790 | 797,1 |
| ПОЛДНИК | | | |
| 87 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 88 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| | Директор <u><i>А.В. Романов</i></u> А.В. Романов | | |
| | шеф-повар <u><i>Н.Н. Черникова</i></u> Н.Н. Черникова | | |
| | медработник <u><i>С.П. Гайнулина</i></u> С.П. Гайнулина | | |

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

16.06.2025

10 день

ЗАВТРАК

| | | | |
|----|----------------------|------------|--------------|
| 89 | Макроны отварные | 180/5 | 233 |
| 90 | Колбаса вареная | 90 | 123 |
| 91 | Чай с сахаром | 200/15 | 40,0 |
| 92 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| 93 | Печенье | 30 | 132 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 540 | 393,4 |

ОБЕД

| | | | |
|----|----------------------------|------------|---------------|
| 94 | Солянка домашняя | 250 | 133,1 |
| 95 | Птица, тушеная | 100/100 | 281,25 |
| 54 | Каша гречневая рассыпчатая | 180/10 | 312 |
| 79 | Чай с сахаром и лимоном | 200/15/7 | 40,0 |
| | ИТОГО ОБЕД | 830 | 766,35 |

ПОЛДНИК

| | | | |
|----|--|-----|-----|
| 87 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 88 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |

Директор _____ *А.В. Романов* **А.В. Романов**

шеф-повар _____ *Н.Н. Черникова* **Н.Н. Черникова**

медработник _____ *С.П. Гайнулина* **С.П. Гайнулина**

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|-------|--------------------|-------------------|-------------------------|
|-------|--------------------|-------------------|-------------------------|

17.06.2025

ЗАВТРАК

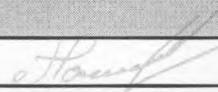
| | | | |
|---|------------------------------|--------|--------|
| 1 | Каша вязкая молочная рисовая | 250/10 | 301,6 |
| | Сыр Российский | 30 | 105 |
| | Какао с молоком | 200 | 95,0 |
| | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| | Вафли | 40 | 105,16 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 562 | 705,16 |

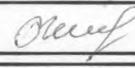
ОБЕД

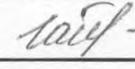
| | | | |
|----|--|--------|-------|
| 7 | Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы и | 250/20 | 276 |
| 8 | Овощи свежие (соленые) - нарезка | 60 | 15,6 |
| 9 | Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным | 90/6 | 286 |
| 10 | Макроны отварные | 180/5 | 233 |
| 11 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 123 |
| 12 | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 520 | 749,1 |

ПОЛДНИК

| | | | |
|--|---------------|-----|-----|
| | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| | Йогурт | 115 | 150 |

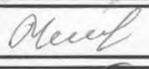
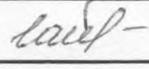
Директор  А.В.Романов

шеф-повар  Н.Н.Черникова

медработник  С.П.Гайнулина

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

18.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|----------------|---|-------------------|-------------------------|
| ЗАВТРАК | | | |
| 13 | Омлет натуральный с маслом сливочным | 150/15 | 299 |
| 14 | Колбасные изделия отварные | 60 | 82 |
| 15 | Гренки с сыром | 50 | 214 |
| 16 | Чай с сахаром | 200/15 | 40,0 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| 18 | Зефир | 30 | 126,3 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 530 | |
| ОБЕД | | | |
| 19 | Борщ с капустой и картофелем и сметаной | 250 | 383 |
| 20 | Овощи натуральные свежие или соленые | 60 | 9,63 |
| 21 | Куры отварные | 90 | 295 |
| 22 | Картофельное пюре | 200 | 187 |
| | Компот из свежих плодов | 200 | 70 |
| 23 | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 850 | 1051,73 |
| ПОДНИК | | | |
| 24 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| | Апельсин | 200 | 161,5 |
| 25 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| | Директор <u></u> А.В.Романов | | |
| | шеф-повар <u></u> Н.Н.Черникова | | |
| | медработник <u></u> С.П.Гайнулина | | |

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

19.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|----------------|---|-------------------|-------------------------|
| 3 день | | | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 26 | Сыр российский | 30 | 105 |
| 27 | Каша пшенная молочная с сахаром | 250/5/10 | 309 |
| 28 | Масло сливочное | 10 | 105 |
| 29 | Чай с сахаром | 200/15 | 40,0 |
| 30 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| 31 | Яблоко калиброванное | 160 | 76,8 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 690 | 734,2 |
| ОБЕД | | | |
| 32 | Суп из овощей | 250 | 286 |
| 33 | Овощи натуральные свежие или соленые | 60 | 15,6 |
| 34 | Плов из говядины | 210 | 428 |
| 36 | Компот из кураги | 200 | 123 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 790 | 1031,7 |
| ПОДНИК | | | |
| 37 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 38 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| | Директор <u><i>А.В. Романов</i></u> А.В. Романов | | |
| | шеф-повар <u><i>Н.Н. Черникова</i></u> Н.Н. Черникова | | |
| | медработник <u><i>С.П. Гайнулина</i></u> С.П. Гайнулина | | |

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

20.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|-------|--------------------|-------------------|-------------------------|
|-------|--------------------|-------------------|-------------------------|

4 день

ЗАВТРАК

| | | | |
|----|---------------------------|------------|--------------|
| 39 | Макароны отварные с сыром | 230 | 407 |
| 40 | Яйцо вареное | 40 | 61,3 |
| 41 | Чай с сахаром | 200/15 | 40,0 |
| 42 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| 43 | Печенье | 30 | 132 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 555 | 738,7 |

ОБЕД

| | | | |
|----|---|------------|--------------|
| 44 | Суп картофельный с рисом | 250 | 113 |
| 45 | Овощи натуральные свежие или соленые | 60 | 15,6 |
| 46 | Фрикадельки из птицы с маслом сливочным | 90/5 | 196 |
| 47 | Картофельное пюре | 200 | 187 |
| 48 | Компот из ягоды замороженной | 200 | 119,1 |
| 49 | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 830 | 934,8 |

ПОЛДНИК

| | | | |
|----|--|-----|------|
| 50 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 51 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| 52 | Апельсин | 200 | 84,6 |

Директор _____ *А.В.Романов* А.В.Романов

шеф-повар _____ *Н.Н.Черникова* Н.Н.Черникова

медработник _____ *С.П.Гайнулина* С.П.Гайнулина

**МЕНЮ
ПРИШКОЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ**

21.06.2025

| № п/п | Наименование блюда | Объем порции (гр) | энергетическая ценность |
|--|--|-------------------|-------------------------|
| <i>5 день</i> | | | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 53 | Гуляш из отварной говядины | 100 | 188 |
| 54 | Каша гречневая рассыпчатая | 180/10 | 312 |
| 55 | Чай с сахаром и лимоном | 200/15/7 | 40,0 |
| 56 | Хлеб пшеничный | 40 | 98,4 |
| 57 | Печенье | 30 | 132 |
| | ИТОГО ЗАВТРАК | 550 | 770,4 |
| ОБЕД | | | |
| 58 | Щи из капусты с картофелем, сметаной и мясом птицы | 250 | 96 |
| 59 | Овощи натуральные свежие или соленые | 60 | 15,6 |
| 60 | Котлеты "Студенческие" | 90 | 230 |
| 10 | Гарнир перловый | 180/5 | 190 |
| 36 | Напиток из шиповника | 200 | 127 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 49,2 |
| | Хлеб ржано- пшеничный | 30 | 57,9 |
| | ИТОГО ОБЕД | 830 | 837,7 |
| ПОЛДНИК | | | |
| 50 | Сок фруктовый | 200 | 100 |
| 51 | Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке | 30 | 132 |
| <p align="center">Директор <u><i>[Signature]</i></u> А.В.Романов</p> | | | |
| <p align="center">шеф-повар <u><i>[Signature]</i></u> Н.Н.Черникова</p> | | | |
| <p align="center">медработник <u><i>[Signature]</i></u> С.П.Гайнулина</p> | | | |