

Утверждаю:

Начальник летнего пришкольного
оздоровительно-развивающего лагеря
«Росток»



 Р.А.Гапон

_____ мая _____ 2025г

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
« УНЬЮГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»
(МБОУ «Уньюганская СОШ №1»)**

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ЛЕТНЕГО ПРИШКОЛЬНОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНО-РАЗВИВАЮЩЕГО
ЛАГЕРЯ «РОСТОК»**

с 12 лет и старше.

12 лет и старше
1 ДЕНЬ.
ЗАВТРАК.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	250	10,22	5,88	42,22	284,76
Хлеб пшеничный в/с	40	4,16	1,36	19,8	104
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,54	38,2
Масло сливочное	15	0,12	9,88	0,2	99,1
Сыр «Голландский»	30	6,4	5,63	10,43	73,73
Чай с лимоном	200/15/7	0,06	-	15,25	58,17
ИТОГО		22,5	23,03	95,44	657,96

ОБЕД.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Помидор свежий	100	0,6	0,2	4,2	19,9
Щи со свежей капустой со сметаной	25/250/10	1,95	11,8	10,3	159,88
Рыба, припущенная с овощами, соусом сметанным	100/50	13,74	10,54	8,3	189,51
Картофельное пюре	200	0,42	5,01	31,58	112,31
Хлеб пшеничный в/с	70	7,28	2,38	34,65	182
Хлеб ржано-пшеничный	40	3,08	0,56	15,08	76,4
Сок фруктовый	200	1	-	13,69	90
Йогурт	90-1 шт.	3,45	1,72	16,45	119,6
ИТОГО		31,52	32,21	134,25	949,60
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		54,02	55,24	229,69	1607,56

**2 ДЕНЬ.
ЗАВТРАК.**

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Перец фаршированный мясом и рисом с соусом сметанно-томатным	200/50	13,76	12,76	32,87	299,82
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	50/30/15	6,4	9,9	36,3	236,68
Хлеб ржано-пшеничный	30	2,31	0,42	11,31	57,3
Чай с лимоном	200/15/7	0,06	-	15,25	58,17
ИТОГО		22,53	23,08	95,73	651,97

ОБЕД.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Огурец свежий	100	0,84	0,1	2,5	14
Рассольник по-ленинградски со сметаной	25/250/10	7,18	9,78	19,54	211,98
Гуляш из говядины	100/50	10,86	14,1	19,95	206,6
Вермишель отварная	200	1,06	5,05	19,04	128,02
Хлеб пшеничный в/с	70	7,28	2,38	34,65	182
Хлеб ржано-пшеничный	40	3,08	0,56	15,08	76,4
Сок фруктовый	200	1	0	13,69	90
Абрикосы	100	0,4	0,3	9,7	88
ИТОГО		31,7	32,27	134,15	997,00
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		54,23	55,35	229,88	1648,97

**3 ДЕНЬ.
ЗАВТРАК.**

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Огурец консервированный(без уксуса)	60	0,48	-	1,08	27,2
Тефтели паровые	120	11,76	12,36	11,95	232,4
Картофель отварной с маслом сливочным	200	4,54	9,32	40,18	218,36
Хлеб пшеничный в/с	40	4,16	1,36	19,8	104
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,54	38,2
Чай с лимоном	200/15/7	0,06	-	15,25	58,17
ИТОГО		22,54	23,32	95,8	678,33

ОБЕД.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Помидор свежий	100	0,6	0,2	4,2	19,9
Борщ со свежей капустой со сметаной	25/250/10	4,23	9,22	11,89	185,15
Печень по-строгановски	100/50	11,34	13,42	11,39	214,89
Рис, припущенный с маслом сливочным	200	4,09	6,62	17,56	88,45
Хлеб пшеничный в/с	70	7,28	2,38	34,65	182
Хлеб ржано-пшеничный	40	3,08	0,56	15,08	76,4
Кисель плодово-ягодный	200	0	0	33,05	44,52
Яблоко свежее	200	0,8	-	9,6	139
ИТОГО		31,42	32,4	137,42	950,3
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		53,96	55,72	233,22	1628,64

4 ДЕНЬ.
ЗАВТРАК.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Салат из свеклы	100	0	1,2	6,15	70,86
Шницель рыбный натуральный из минтая	100	14,2	12,02	9,728	228,16
Соус молочный	50	0,6	3,24	5,47	75,5
Картофельное пюре	200	2,01	5,01	31,58	112,31
Хлеб пшеничный в/с	40	4,16	1,36	19,8	104
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,54	38,2
Чай с лимоном	200/15/7	0,06	-	15,25	58,17
ИТОГО		22,57	23,11	95,52	687,2

ОБЕД.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Огурец свежий	100	0,84	0,1	2,5	14
Суп картофельный с макаронами	25/250	8,2	7,13	18,51	222,59
Гуляш	150	8,29	17,08	16,86	151,36
Капуста тушеная	200	2,93	5,07	6,52	129,61
Хлеб пшеничный в/с	70	7,28	2,38	34,65	182
Хлеб ржано-пшеничный	40	3,08	0,56	15,08	76,4
Напиток из плодов шиповника	200	0,14	-	31,8	35,4
Яблоко свежее	200	0,8	-	9,6	139
ИТОГО		31,56	32,32	135,52	950,36
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		54,13	55,43	231,038	1637,56

5 ДЕНЬ.
ЗАВТРАК.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Сырники с джемом	200/45	13,68	12,06	48,71	287,59
Хлеб пшеничный в/с	40	4,16	1,36	19,8	104
Масло сливочное	15	0,12	9,88	0,2	99,1
Кофейный напиток	200	4,63	-	26,57	154,39
ИТОГО		22,59	23,3	95,28	645,08

ОБЕД.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Помидор свежий	100	0,6	0,2	4,2	19,9
Суп Крестьянский с крупой	25/250	5,29	4,35	12,6	14,02
Запеканка картофельная с говядиной	120/200	12,61	24,72	44,25	493,07
Хлеб пшеничный в/с	70	7,28	2,38	34,65	182
Хлеб ржано-пшеничный	40	3,08	0,56	15,08	76,4
Компот из свежих яблок	200	0,0	0,0	8,47	58,16
Банан	200	3,0	0,0	14,8	106
ИТОГО		31,86	32,21	134,05	949,55
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		54,45	55,51	229,33	1594,63

6 ДЕНЬ.
ЗАВТРАК.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Каша молочная пшениная с маслом сливочным	250	10,23	5,85	42,58	305,02
Хлеб пшеничный в/с	40	4,16	1,36	19,8	104
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,54	38,2
Масло сливочное	15	0,12	9,88	0,2	99,1
Сыр «Голландский»	30	6,4	5,63	10,43	73,73
Чай с лимоном	200/15/7	0,06	-	15,25	58,17
ИТОГО		22,51	23,0	95,8	678,22

ОБЕД.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Помидор свежий	100	0,6	0,2	4,2	19,9
Суп картофельный с горохом	25/250	3,46	4,3	12,14	176,26
Азу	100/250	15,46	11,08	14,29	345,24
Хлеб пшеничный в/с	70	7,28	2,38	34,65	182
Хлеб ржано-пшеничный	40	3,08	0,56	15,08	76,4
Кисель плодово-ягодный	200	0	0	33,05	44,52
Вафли	50	1,92	13,68	20,64	105,28
ИТОГО		31,8	32,2	134,05	949,6
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		54,31	55,2	229,85	1627,82

**7 ДЕНЬ.
ЗАВТРАК.**

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Оладьи со сгущенным молоком	200/35	19,05	21,28	64,55	468,8
Чай с сахаром	200	0	0	15	56
Йогурт	90-1шт.	3,45	1,72	16,45	119,6
ИТОГО		22,5	23,0	96,0	644,4

ОБЕД.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Салат из свеклы	100	0	1,2	6,15	70,86
Солянка домашняя со сметаной	250	6,25	12,16	10,27	187,93
Зразы рубленные из говядины	100	11,52	5,63	10,25	105,81
Соус красный основной	50	0,45	1,05	1,16	8,72
Макароны отварные с маслом сливочным	200	1,06	5,05	19,04	128,02
Хлеб пшеничный в/с	70	7,28	2,38	34,65	182
Хлеб ржано-пшеничный	40	3,08	0,56	15,08	76,4
Компот из свежих яблок	200	0,0	0,0	8,47	58,16
Апельсин	200	1,8	-	16,8	76
Конфеты шоколадные	30	0,1	4,41	12,25	64,7
ИТОГО		31,54	32,44	134,12	958,6
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		54,04	55,44	230,12	1603,0

**8 ДЕНЬ.
ЗАВТРАК.**

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/35	5,74	10,33	39,18	398,12
Хлеб пшеничный в/с	40	4,16	1,36	19,8	104
Сыр «Голландский»	30	6,4	5,63	10,43	73,73
Какао	200	6,2	6	26,34	102,4
ИТОГО		22,5	23,32	95,75	678,25

ОБЕД.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Перец сладкий болгарский	100	1,3	0	5,3	26
Борщ со свежей капустой со сметаной	25/250/10	9,9	11,12	12,89	281,29
Жаркое по-домашнему со свининой	100/250	8,1	18,43	13,89	258,68
Хлеб пшеничный в/с	70	7,28	2,38	34,65	182
Хлеб ржано-пшеничный	40	3,08	0,56	15,08	76,4
Напиток из плодов шиповника	200	0,14	0	31,8	35,4
Абрикосы	200	1,8	0	21	92
ИТОГО		31,6	32,49	134,61	951,77
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		54,1	55,81	230,36	1630,02

9 ДЕНЬ.
ЗАВТРАК.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Икра кабачковая	60	1,2	5,4	5,16	73,2
Колбаса вареная отварная	100	7,4	5,68	28,87	151,2
Рис припущенный с овощами	200	4,09	6,62	17,56	157,26
Хлеб пшеничный в/с	40	4,16	1,36	19,8	104
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,54	38,2
Кофейный напиток	200	4,13	4,11	16,57	154,39
ИТОГО		22,52	23,45	95,5	678,25

ОБЕД.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Огурец свежий	60	0	0	1	9,45
Помидор свежий	60	0,43	0	2	16,33
Рассольник по-ленинградски со сметаной	25/250/10	7,18	3,78	8,9	156,7
Оладьи из печени	120	7,92	20,61	1,36	73,41
Картофельное пюре	200	2,01	5,01	31,58	112,31
Хлеб пшеничный в/с	70	7,28	2,38	34,65	182
Хлеб ржано-пшеничный	40	3,08	0,56	15,08	76,4
Сок фруктовый	200	1,0	0	13,69	90
Черешня	200	2,2	0	4,6	81
Зефир	50	0,4	0	21,15	152
ИТОГО		31,5	32,34	134,01	949,6
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		54,02	55,79	229,51	1627,85

10 ДЕНЬ.
ЗАВТРАК.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Огурец консервированный	60	0,48	0	1,08	27
Плов с мясом (свинина)	100/250	20,42	23	71,88	555,03
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,54	38,2
Чай с лимоном	200/15/7	0,06	0	15,25	58,17
ИТОГО		22,5	23,28	95,75	678,4

ОБЕД.

Наименование блюд	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Помидор свежий	100	0,71	0	4,84	27,14
Суп картофельный с вермишелью	25/250	5,7	7,13	8,51	165,83
Биточек мясной	120	7,67	11,79	6,55	106,81
Соус красный основной	50	0,45	1,05	1,16	21,72
Каша гречневая	200	6,02	9,44	24,6	189,87
Хлеб пшеничный в/с	70	7,28	2,38	34,65	182
Хлеб ржано-пшеничный	40	3,08	0,56	15,08	76,4
Компот из сухофруктов	200	0	0	16,24	39,8
Яблоко свежее	200	0,8	0	22,6	139
ИТОГО		31,71	32,35	134,23	948,57
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		54,21	55,63	229,98	1626,97

Шеф-повар: Вяткина С.В.
Мед.сестра: Кривостаненко С.Н.

ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ

п/п	Наименование группы продуктов	Единица измерения	Рекомендуемое количество продуктов (нетто) в день на одного ребенка (завтрак 25%+обед 35% = 60% от Таблицы 2 Приложения 3 СанПиН 2.4.4.259-9-10)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням (всего), г на одного человека										В среднем за 10 дней
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Мясные продукты	грамм	46,8	34	72	52	42	44	44	46,5	41	37	92	50,45
2	в т.ч. колбасные изделия	грамм	11,76	0	0	120	0	0	0	11,3	0	100	0	23,13
3	Рыба	грамм	42,35	208	0	0	203	0	0	0	0	0	0	41,1
4	Яйцо	грамм	24	0	0	0	47	44	0	47	52	50	0	24
5	Молоко	грамм	180	230	0	0	301	246	230	202	308	324	0	184,1
6	кисломолочные продукты	грамм	90	90						90				90
7	Творог	грамм	36	0	0	0	0	151	0	0	210	0	0	36,1
8	Сметана	грамм	6	12,5	10	12,5	0	0	0	8	12	8	0	6,3
9	Сыр	грамм	7,08	30	10	0	0	0	30	0	20	0	0	9
10	Масло сливочное	грамм	21	36	20	21	18	19	22	20	10	30	19	21,5
11	Масло растительное	грамм	10,8	11	10	12	10,2	14	11,2	10	10	10	10,6	10,9
12	Макаронные изделия	грамм	15	0	70	0	10	0	0	70	0	0	10	16
13	крупы, бобовые	грамм	30	47	7	70	0	5	37	0	0	72	70	30,8
14	Сахар	грамм	27	20	15	30	15	43	30	39	30	18	30	27
15	Кондитерские изделия	грамм	9	0	30	10	10	10	10	10	0	10	0	9
16	Картофель	грамм	112,8	116	100	198	128	116	120	40	113	116	82	112,9
17	Овощи	грамм	192	210	253	198	215	146	181,5	126	283	128	185	192,55
18	Сухофрукты	грамм	12	0	0	0	28	0	0	0	28	28	0	8,4
19	Кофейный напиток, какао	грамм	0,72	0	0	0	0	6	0	0	6	6	0	1,8
20	чай	грамм	0,24	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0,7
21	Фрукты свежие	грамм	111	0	200	0	200	100	0	200	200	200	200	130

22	Сок	грамм	120	200	200	0	0	0	0	0	0	200	0	60
23	Хлеб пш в/с	грамм	110	110	120	110	110	110	110	110	110	110	100	110
24	Хлеб рж-пш	грамм	60	60	70	60	60	40	60	60	60	60	60	60

Пищевые вещества и энергия

Название пищевых веществ		Рекомендовано	Показатели в среднем за 10 дней
Белки (г)		54	54,15
Жиры (г)		55,2	55,51
Углеводы (г)		229,8 (допускается 252 за счет фруктов)	230,3
Энергетическая ценность (ккал)	Завтрак	668	667,81
	Обед	959,8	955,5
	Итого	1627,8	1630,31

Пояснительная записка.

1.

№ п/п	Наименование блюд	Название сборника, № раскладки
1.	Азу	Сборник рецептов 2004 года, 438
2.	Биточек из говядины	Сборник рецептов 2004 года, 451
3.	Борщ со свежей капустой со сметаной	Сборник рецептов 2004 года, 110
4.	Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	Сборник рецептов 2004 года, 11
5.	Гуляш из говядины	Сборник рецептов 2004 года, 437
6.	Жаркое по-домашнему	Сборник рецептов 2004 года, 436
7.	Запеканка картофельная с мясом	Сборник рецептов 2004 года, 478
8.	Запеканка творожная со сгущенным молоком	Сборник рецептов 1980 года, 499
9.	Зразы рубленые из говядины	Сборник рецептов 2004 года, 457
10.	Икра из кабачков промышленного производства	Сборник рецептов 2004 года, 101
11.	Капуста тушеная	Сборник рецептов 2004 года, 214
12.	Картофель отварной	Сборник рецептов 2004 года, 203
13.	Картофельное пюре	Сборник рецептов 2004 года, 520
14.	Каша гречневая с маслом сливочным	Сборник рецептов 2004 года, 297
15.	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	Сборник рецептов 2004 года, раздел «Каши»
16.	Каша молочная рисовая с маслом сливочным	Сборник рецептов 2004 года, раздел «Каши»
17.	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	Сборник рецептов 2004 года, 648
18.	Колбаса вареная отварная	Сборник рецептов 1980 года, 604
19.	Компот из свежих абрикосов	Сборник рецептов 1980 года, 924
20.	Компот из свежих яблок	Сборник рецептов 2004 года, 632
21.	Компот из сухофруктов	Сборник рецептов 2004 года, 638
22.	Кофейный напиток	Сборник рецептов 2004 года, 692
23.	Рыба, припущенная с овощами, соусом сметанным	Сборник рецептов 2004 года, 374
24.	Макароны (вермишель) отварные	Сборник рецептов 2004 года, 332
25.	Масло сливочное (порциями)	Сборник рецептов 2004 года, 96
26.	Напиток из шиповника	Сборник рецептов 2004 года, 705
27.	Огурец консервированный	Сборник рецептов 2004 года, 101
28.	Огурец свежий	Сборник рецептов 1980 года, таблица 32
29.	Оладьи из печени	Сборник рецептов 2004 года, 468
30.	Оладьи со сгущенным молоком	Сборник рецептов 1980 года, 1084 и 1085
31.	Перец сладкий	Сборник рецептов 1980 года, таблица 32
32.	Перец фаршированный мясом и рисом	Сборник рецептов 1996 года, 437
33.	Печень по-строгановски	Сборник рецептов 2004 года, 431 и 600
34.	Плов с мясом (свинина)	Сборник рецептов 2004 года, 443
35.	Помидор свежий	Сборник рецептов 1980 года, таблица 32
36.	Рассольник по-ленинградски со сметаной	Сборник рецептов 2004 года, 132
37.	Рис припущенный с маслом сливочным	Сборник рецептов 2004 года, 512
38.	Сосиска молочная отварная	Сборник рецептов 2004 года, 413
39.	Соус красный основной	Сборник рецептов 2004 года, 587
40.	Соус молочный	Сборник рецептов 2004 года, 597
41.	Суп картофельный с горохом	Сборник рецептов 2004 года, 139
42.	Суп картофельный с макаронами (вермишелью)	Сборник рецептов 2004 года, 140
43.	Суп крестьянский с крупой	Сборник рецептов 2004 года, 138
44.	Сыр «Голландский»	Сборник рецептов 2004 года, 97
45.	Сырники с джемом	Сборник рецептов 1980 года, 492
46.	Чай с лимоном	Сборник рецептов 2004 года, 686
47.	Чай с сахаром	Сборник рецептов 2004 года, 685
48.	Шницель рыбный натуральный	Сборник рецептов 1980 года, 542
49.	Щи со свежей капустой со сметаной	Сборник рецептов 2004 года, 124
50.	Язык говяжий отварной	Сборник рецептов 2004 года, 570

2. Витаминизация готовых блюд.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах и профилактики витаминной недостаточности осуществляется С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона в соответствии с инструкцией (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Третье блюдо (кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах, компот из свежих абрикосов, компот из свежих яблок, компот из сухофруктов, напиток из шиповника) готовится утром в день его употребления, и охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой, не подвергая повторной термической обработке. Витаминизация блюд проводится медицинской сестрой с учетом состояния здоровья детей по медицинским справкам форма 079/у и при обязательном информировании родителей (законных представителей) на собрании до начала смены о проведении витаминизации. Биологически активная добавка к пище «Аскорбиновая кислота Мелиген», выпускаемая в виде порошка для приготовления раствора для приема внутрь в пакетах по 2,5 г вносится в третье блюдо непосредственно перед реализацией в количестве 20 мг в сутки (летние каникулы) на 1 ребенка в возрасте до 11 лет включительно. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинской сестрой в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 5 Приложения № 9).

3. Суточный набор пищевых продуктов.

Пребывание детей в нашем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием в период каникул без дневного сна с 8.30 до 14.30 часов без полдника и ужина. Предоставленный суточный набор пищевых продуктов (из расчета в один день на одного ребенка) соответствует нормам. В 1 и 7 день выдается йогурт. Восполнение остальных кисломолочных продуктов (например, кефир, ряженка и т.д.) в нашем лагере недопустимо с другими блюдами в завтрак и обед.

Медицинская сестра _____ С.Н. Кривоштаненко

Шеф – повар _____ С.В. Вяткина