

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ДСОЛКД «Тимуровец»

Е.Н.Дубровский

МЕНЮ

19 декабря 2025 года
(заезда выходного дня)

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюда 7 – 10 лет	Б	Ж	У	Калорийность
XI-VII-5 VI-14 X-5 X-5	Завтрак	Бутерброд с джемом Каша молочная рисовая жидкая Какао с молоком Батон Хлеб «Ржано-Пшеничный»	30/20/10 200/5 200 30 30	2,9 5,0 3,8 2,3 2,1	8,0 6,62 3,9 0,9 0,3	27,3 32,61 15,95 15,4 15,0	190,0 210,13 113,9 78,6 72,0
II-2 II-1 III-40 IV-13 VI-4 X-5 X-5 XII-1	Обед	Помидор свежий порционно Мясо птицы отварное для супов Суп из овощей Филе куриное (красное мясо) запеченное в сметане Макаронные изделия отварные Компот из ягод замороженных (смородина) Хлеб 1 сорт Хлеб Бородинский Зелень свежая	60 15 200 100 150 200 50 30 2	0,5 2,7 2,3 16,3 7,0 0,3 4,0 1,8 0,0	0,0 2,8 5,0 3,5 7,0 0,0 0,5 0,3 0,2	2,5 0,1 12,0 9,0 47,0 16,0 24,2 13,2 0,2	10,8 36,2 116,1 116,0 290,0 59,3 117,5 63,0 0,8
IX-4 VI-9 XII-3	Полдник	Бантики из слоеного теста с сахарной пудрой Сок фруктовый Фрукт (яблоко)	50 200 200	2,5 1,0 0,8	11,7 0,2 0,0	20,4 20,2 22,6	196,2 92,0 92,0
II-3 II-33 IV-23 VI-15 X-5 X-5	Ужин	Салат из белокочанной капусты и огурцов Картофельная запеканка с мясом Соус молочный с морковью Чай с сахаром Хлеб Минский Хлеб 1 сорт	60 250 50 200 3040	0,78 18,3 0,6 0,1 3,2 1,5	3,7 14,1 3,7 0,4 0,4 0,2	1,68 39,0 4,4 10 19,3 10,2	42,6 359,1 53,0 40,6 94,0 48,0
VI-1 X-3	2 Ужин	Кисломолочный продукт «Снежок» Хлебцы бесглютеновые на фруктозе (малина – клубника)	200 27	5,6 5,0	5,0	22,4	158,0

Заведующая медицинским пунктом

Заведующая столовой

Н.А. Гаврилова

Н.В. Аксентьева

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ДСОЛКД «Тимуровец»

Е.Н.Дубровский

МЕНЮ
19 декабря 2025 года
(заезда выходного дня)

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюда 11-17 лет	Б	Ж	У	Калорийность
XI-8 VII-5 VI-14 X-5 X-5	Завтрак	Бутерброд с джемом	30/20/10	2,9	8,0	27,3	190,0
		Каша молочная рисовая жидкая	250/5	6,4	7,36	40,2	252,64
		Какао с молоком	200	3,8	3,9	15,95	113,9
		Батон	30	2,3	0,9	15,4	78,6
		Хлеб «Ржано-Пшеничный»	30	2,1	0,3	15,0	72,0
II-2 II-1 III-40 IV-13 VI-4 X-5 X-5 XII-1	Обед	Помидор свежий порционно	100	0,9	0	4,2	18,0
		Мясо птицы отварное для супов	20	3,1	0,4	-	45,6
		Суп из овощей	250	1,9	5,9	12,6	115,0
		Филе куриное (красное мясо) запеченное в сметане	120	20,5	14,7	11,0	261,4
		Макаронные изделия отварные	200	7,0	7,0	47,0	290,0
		Компот из ягод замороженных (смородина)	200	0,3	0,0	16,0	59,3
		Хлеб 1 сорт	60	4,0	0,5	24,2	117,5
		Хлеб Бородинский	50	1,8	0,3	13,2	63,0
		Зелень свежая	2	0,0	-	0,2	0,8
IX-4 VI-9 XII-3	Полдник	Бантики из слоеного теста с сахарной пудрой	50	2,9	11,7	20,4	196,2
		Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20,2	92,0
		Фрукт (яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0
II-3 II-33 IV-23 VI-15 X-5 X-5	Ужин	Салат из белокочанной капусты и огурцов	100	1,3	6,1	2,8	71,0
		Картофельная запеканка с мясом	300	21,6	27,9	21,6	425,0
		Соус молочный с морковью	50	0,6	3,7	4,4	53,0
		Чай с сахаром	200	0,2	0,1	9,8	40,0
		Хлеб Минский	40	3,2	0,4	19,3	94,0
		Хлеб 1 сорт	60	1,5	0,2	10,2	48,0
VI-1 X-3	2 Ужин	Кисломолочный продукт «Снежок»	200	5,6	5,0	22,4	158,0
		Хлебцы безглютеновые на фруктозе (малина – клубника)	27				

Заведующая медицинским пунктом

Заведующая столовой

Н.В. Гаврилова

Н.В. Аксентьева