

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ДСОЛКД «Тимуровец»

Е.Н.Дубровский

МЕНЮ

25 декабря 2025 года
(заезда выходного дня)

7-10 лет

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюда	Б	Ж	У	Калорийность
XI-8	Завтрак	Бутерброд с маслом и сыром	30/10/15	4,97	8,01	7,56	112,2
VII-5		Омлет натуральный	150	13,43	20,81	3,5	255,09
VI-14		Кофейный напиток с молоком	200	2,8	3,2	14,7	98,7
X-5		Батон	50	2,3	0,9	15,4	78,6
X-5		Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,0	72,0
IX-4	2 Завтрак	Бантики из слоеного теста с сахарной пудрой	50	19,0	13,0	38,0	333,0
VI-9		Сок фруктовый	200		-	11,0	46,9
XII-3		Фрукт свежий (банан)	200	3	0	44,8	182,0
I-2	Обед	Огурец свежий порционно	60	0,5	0,0	1,5	8,4
II-1		Солянка сборная мясная	200	5,5	8,1	10,4	135,6
III-40		Шашлычок из филе цыпленка	100	20,4	9,7	1,9	172,0
IV-13		Картофельное пюре	150	3,2	6,06	23,3	160,5
VI-4		Компот из ягод сушеных(курага)	200	0,1	0,0	26,0	104,0
X-5		Хлеб 1 сорт	50	4,0	0,5	24,0	117,5
X-5		Хлеб Прибалтийский	30	1,8	0,3	13,2	63,0
XII-1		Зелень свежая	2	0,0	-	0,2	0,8
II-3	Ужин	Салат Веснушка	60	1,0	3,1	7,6	60,0
II-33		Плов из говядины	250	12,8	16,3	37,5	347
VI-15		Чай зеленый	200	0,1	-	10,0	40,6
X-5		Хлеб Бородинский	20	3,2	0,4	19,3	94,0
X-5		Хлеб 1 сорт	40	1,5	0,2	10,2	48,0
VI-1	2 ужин	Кисломолочный продукт	200	5,6	6,4	8,2	112,5
X-3		Ряженка					
		Батончик -мюсли(яблоко)	32				

Заведующая медицинским пунктом

Заведующая столовой

Н.А.Гаврилова

Н.В Аксентьева

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ДСОЛЖД «Тимуровец»

Е.Н.Дубровский

МЕНЮ

25 декабря 2025 года
(заезда выходного дня)
11-17лет

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюда	Б	Ж	У	Калорийность
XI-8	Завтрак	Бутерброд с маслом и сыром	30/10/20	6,6	10,6	10,0	163,0
VII-5		Омлет натуральный	200	18,0	27,7	14,7	98,7
VI-14		Кофейный напиток с молоком	200	2,8	3,2	14,7	98,7
X-5		Батон	50	2,3	0,9	15,4	78,6
X-5		Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,0	72,0
IX-4	2 Завтрак	Бантики из слоеного теста с сахарной пудрой	50	19,0	13,0	38,0	333,0
VI-9		Сок фруктовый	200		-	11,0	46,9
XII-3		Фрукт свежий (банан)	200	3	0	44,8	182,0
I-2	Обед	Огурец свежий порционно	100	0,8	0,0	2,5	14,0
II-1		Солянка сборная мясная	250	6,8	10,2	13,0	170,0
III-40		Шашлычок из филе цыпленка	120	24,5	11,4	2,3	206,6
IV-13		Картофельное пюре	200	3,2	6,06	23,3	160,5
VI-4		Компот из ягод сушеных(курага)	200	1,0	0,0	26,0	104,0
X-5		Хлеб 1 сорт	60	4,0	0,5	24,2	117,5
X-5		Хлеб Прибалтийский	50	1,8	0,3	13,2	63,0
XII-1		Зелень свежая	2	0,0	-	0,2	0,8
II-3	Ужин	Салат Веснушка	100	1,7	5,1	12,6	100,1
II-33		Плов из говядины	300	15,3	19,6	45,0	418,0
VI-15		Чай зеленый	200	0,1	-	10,0	40,6
X-5		Хлеб Бородинский	50	3,2	0,4	19,3	94,0
X-5		Хлеб 1 сорт	60	1,5	0,2	10,2	48,0
VI-1	2 ужин	Кисломолочный продукт	200	5,6	5,0	22,4	158,0
X-3		Ряженка Батончик-мюсли(яблоко)	32				

Заведующая медицинским пунктом

Заведующая столовой

Н.А.Гаврилова

Н.В Аксентьева