

УТВЕРЖДАЮ  
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"  
 Е.Н. Дубровский

### МЕНЮ

4 день Санаторно-оздоровительного заезда + Каникулярная смена

Дата 01.04.2026

День недели : среда

Возрастная категория: 7-10 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционное72%	10	0,08	7,25	0,13	66,00	XII-2
	Яйцо вареное(1шт)	40	5,08	4,6	0,28	62,8	VIII-3
	Каша молочная манная жидкая с маслом	200/5	6,53	7,03	38,78	244,92	VI-2
	Чай с молоком	200	2,8	2,4	13,3	87,3	VI-12
	Батон	60	4,8	1,8	34,2	174,0	X-5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,0	72,0	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (вишневый) инд. упаковка	200	1,4	0,0	24,4	106,0	VI-26
Обед	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Солянка сборная мясная	200	10,4	9,2	3,4	137,4	II-5
	Котлета рубленая из мяса птицы с сыром	100	22,0	7,0	16,0	293,0	III-9
	Картофельное пюре	150	3,2	6,06	23,3	160,5	IV-4
	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	19,2	88,2	VI-3
	Хлеб "Бородинский"	20	1,2	0,2	8,8	42,0	X-5
	Хлеб 1 сорт	50	4,0	0,5	24,2	117,5	X-5
	Чеснок	2	0,13	0,01	0,60	3,0	XII-4
Полдник	Кекс «Ночка»	90	5,6	19,8	55,9	423,0	XII-2
	Молоко в инд. упаковке	200	6	6,4	9,4	120	X-20
	Фрукт (яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0	XII-3/1
Ужин	Салат «Здоровье» из отварных овощей	60	0,60	1,8	10,0	55,0	I-6
	Плов из говядины	250	2,8	6,3	37,5	34,7	III-18
	Чай «Зеленый»	200	0,1	0,0	10,0	40,6	VI-10
	Хлеб1 сорт	40	3,2	0,4	19,3	94,0	№ X-5
	Хлеб "Минский"	30	2,3	0,3	15,3	72,0	№ X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт"Ряженка"	200	6,0	5,0	8,0	100,0	VI-1
	Печенье сдобное промышленного производства	35					

Заведующий медицинским пунктом  
 ИО Заведующего столовой

Н.А. Гаврилова  
 Е.А. Налейкина

*Е. Налейкина*

УТВЕРЖДАЮ  
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"  
 Е.Н. Дубровский

**МЕНЮ**

**4 день Санаторно-оздоровительного заезда + Каникулярная смена**

**Дата 01.04.2026**

День недели : среда

Возрастная категория: 11-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>	Масло сливочное порционное 72%	10	0,08	7,25	0,13	66,00	ХП-2
	Яйцо вареное (1шт)	40	5,08	4,6	0,28	62,8	VIII-3
	Каша молочная манная жидкая с маслом	250/5	7,7	10,0	47,3	312,5	VII-2
	Чай с молоком	200	2,8	2,4	13,3	87,3	VI-12
	Батон	80	6,4	2,4	45,6	232,0	X-5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,0	72,0	X-5
<b>Второй завтрак</b>	Сок фруктовый (вишневый) индивидуальная упаковка	200	1,4	0,0	24,4	106,0	VI-26
<b>Обед</b>	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Солянка сборная мясная	250	13,0	11,5	4,3	171,8	II-5
	Котлета рубленая из мяса птицы с сыром	120	26,4	8,4	19,2	351,6	III-9
	Картофельное пюре	200	4,26	8,08	31,06	214,0	IV-4
	Кисель из облепихи	200	0,3	1,1	19,2	88,2	VI-3
	Хлеб "Бородинский"	50	3,0	0,5	22,0	105,0	X-5
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0	X-5
	Чеснок	2	0,13	0,01	0,60	3,0	XII-4
<b>Полдник</b>	Кекс «Ночка»	90	5,6	19,8	55,9	423,0	XII-4
	Молоко в инд.упаковке	200	6	6,4	9,4	120	X-20
	Фрукт (яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0	XII-3/1
<b>Ужин</b>	Салат «Здоровье» из отварных овощей	100	1,0	3,0	6,0	91,6	I-6
	Плов из говядины	300	15,3	19,6	45,0	41,8	III-18
	Чай «Зеленый»	200	0,1	0,0	10,0	40,6	VI-10
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0	№ X-5
	Хлеб "Минский"	40	3,0	0,4	20,4	96,0	№ X-5
<b>Второй ужин</b>	Кисломолочный продукт "Ряженка"	200	6,0	5,0	8,0	100,0	VI-1
	Печенье сдобное промышленного производства	35					

Заведующий медицинским пунктом  
 ИО Заведующего столовой

Н.А. Гаврилова  
 Е.А. Налейкина