УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
_____ Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

15 день санаторно-оздоровительного заезда
Дата: **04.11.2026** г.

День недели: **среда** Возрастная категория: 12-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутердрод с маслом и сыром "Хохланд" треугольники	30/10/17,5	4,57	11,81	17,58	194,83	XI-9
	Омлет натуральный	200	18,00	27,70	4,7	340,10	VIII-2
	Кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	14,71	98,69	VI-8
	Хлеб "Минский"	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X-5
	Батон	50	4,00	1,50	28,50	145,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый абрикосовый (индивидуальная упаковка)	200	1,0	0,0	28,0	112,0	VI-26
Обед	Мясо птицы отварное на супы	20	3,6	3,7	0,0	78,2	II-3
	Суп из овощей	250	1,93	5,86	12,60	115,00	II-6
	Филе куриное в соусе с овощами	100/50	32,95	18,60	6,40	331,55	III-40
	Макаронные изделия отварные	180	7,00	7,0	43,00	261,0	IV-10
	Кисель из замороженных ягод (вишня)	200	0,12	0,00	21,15	85,07	VI-33
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
	Хлеб "Бородинский"	50	3,00	0,50	22,00	105,00	X-5
	Лук репчатый	3	0,40	0,00	0,27	4,20	XII-4
Полдник	Бантики из слоеного теста с сахарной пудрой	50	2,50	11,70	20,40	196,20	X-7
	Напиток из повидла	200	0,2	0,0	27,6	110,0	VI-28
	Фрукт свежий (яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Салат "Здоровье" из отварных овощей	100	2,0	5,6	12,0	110,0	I-6
	Картофельная запеканка с мясом	300/5	32,90	30,7	42,1	576,0	III-6(1)
	Чай с сахаром	200	0,12	0,00	10,04	40,64	VI-14
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
	Хлеб "Ржано-пшеничный"	40	2,80	0,40	20,00	96,00	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Йогурт"	200	5,60	5,0	22,00	156,00	VI-1
	Сушка промышленного производства	35	3,15	2,66	26,25	141,4	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
_____ Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

15 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **04.11..2026** г.

День недели: **среда**

Возрастная категория: **7-11 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутердрод с маслом и сыром "Хохланд" треугольники	30/10/17,5	4,57	11,81	17,58	194,83	XI-9
	Омлет натуральный	150	13,43	20,81	3,5	255,09	VIII-1
	Кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	14,71	98,69	VI-8
	Хлеб "Минский"	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X-5
	Батон	30	2,40	0,90	17,10	87,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый абрикосовый (индивидуальная упаковка)	200	1,0	0,0	28,0	112,0	VI-26
Обед	Мясо птицы отварное на супы	15	2,7	2,8	0,1	36,2	II-3
	Суп из овощей	200	1,54	4,69	10,07	95,19	II-6
	Филе куриное в соусе с овощами	90/45	29,65	16,74	5,76	298,38	III-40
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	5,3	35,33	211,0	IV-10
	Кисель из замороженных ягод (вишня)	200	0,12	0,00	21,15	85,07	VI-33
	Хлеб 1 сорт	50	4,00	0,50	24,20	117,50	X-5
	Хлеб "Бородинский"	20	1,20	0,20	8,80	42,00	X-5
	Лук репчатый	3	0,40	0,00	0,27	4,20	XII-4
Полдник	Бантики из слоеного теста с сахарной пудрой	50	2,50	11,70	20,40	196,20	X-7
	Напиток из повидла	200	0,2	0,0	27,6	110,0	VI-28
	Фрукт свежий (яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Салат "Здоровье" из отварных овощей	60	1,2	3,4	7,4	66,0	I-6
	Картофельная запеканка с мясом	250/5	27,42	25,6	35,0	480,0	III-6(1)
	Чай с сахаром	200	0,12	0,00	10,04	40,64	VI-14
	Хлеб 1 сорт	40	3,20	0,40	19,30	94,00	X-5
	Хлеб "Ржано-пшеничный"	30	2,10	0,30	15,00	72,00	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Йогурт"	200	5,60	5,0	22,00	156,00	VI-1
	Сушка промышленного производства	35	3,15	2,66	26,25	141,4	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина