

УТВЕРЖДАЮ
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
 Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

8 день - Санаторно-оздоровительного заезда

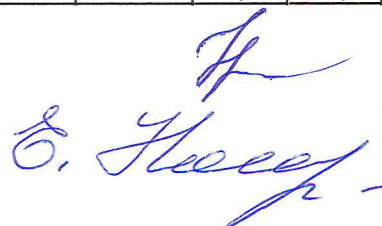
Дата 05.04.2026

День недели: воскресенье

Возрастная категория: 7-10 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционное 72%	10	0,08	7,25	0,13	66	XII-2
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	62,8	VIII-3
	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	5,5	9,8	25,8	217,0	VII-9
	Какао с молоком	200	3,8	3,9	16,0	113,9	VI-2
	Батон	60	4,8	1,8	34,2	174,0	X-5
	Хлеб "Минский"	30	2,3	0,3	15,3	72,0	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (мультифрукт) инд.упаковка	200	0,4	0,0	24,0	100,0	VI-26
Обед	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Щи вегетарианские со сметаной	200	2,6	7,8	9,1	114,4	II-13
	Филе куриное, тушеное в соусе с овощами	90/45	30,0	17,0	6,0	298,0	III-40
	Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,3	35,3	211,0	IV-10
	Компот из замороженных ягод (вишня)	200	0,25	0,00	16,00	59,34	VI-4
	Хлеб 1 сорт	50	4,00	0,50	24,20	117,50	X-5
	Хлеб "Бородинский"	20	1,2	0,2	8,8	42,0	X-5
Полдник	Рулет с маком	90	7,0	14,6	49,5	345,6	X - 4
	Молоко в инд. упаковке	200	5,0	6,4	9,4	120,0	VI - 31
	Фрукт свежие(банан)	200	3,0	0,0	44,8	182,0	XII-3/1
Ужин	Салат из зеленого горошка	60	3,0	8,0	3,0	92,0	I-27
	Котлета по-хлыновски	90	16,2	20,4	6,1	270,5	III-8
	Рагу из овощей	200	3,92	11,20	22,57	205,90	IV-12
	Чай черный с имбирем	200	0,2	0,1	9,75	40,0	VI-15
	Хлеб 1 сорт	40	3,2	0,4	19,3	94,0	X-5
	Хлеб "Прибалтийский"	30	2,1	0,3	15,0	72,0	X-5
	Конфеты шоколадные	54	0,9	5,6	40,3	208,4	X - 21
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Ряженка"	200	6,0	5,0	8,0	100,0	VI-1
	Печенье сдобное пром. пр - ва	35	2,8	10,1	21,0	168,0	X - 3

Заведующий медицинским пунктом
 Ио Заведующий столовой



Н.А. Гаврилова
 Е.А. Налейкина

УТВЕРЖДАЮ
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
 Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

8 день - Санаторно-оздоровительного заезда

Дата 05.04.2026

День недели: воскресенье

Возрастная категория: 11-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционное 72%	10	0,08	7,25	0,13	66	XII-2
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	62,8	VIII-3
	Каша пшеничная молочная жидкая	250/5	6,8	11,3	32,3	262,3	VII-9
	Какао с молоком	200	3,8	3,9	16,0	113,9	VI-2
	Батон	80	6,4	2,4	45,6	232,0	X-5
	Хлеб "Минский"	30	2,1	0,3	15,0	72,0	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (мультифрукт) инд.упаковка	200	0,4	0,0	24,0	100,0	VI-26
Обед	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Щи вегетарианские со сметаной	250	3,2	9,8	11,4	142,94	II-13
	Филе куриное, тушеное в соусе с овощами	100/50	33,0	19,0	6,0	332,0	III-40
	Макаронные изделия отварные	200	7,4	7,1	47,1	281,4	IV-10
	Компот из замороженных ягод (вишня)	200	0,25	0,00	16,00	59,34	VI-4
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
	Хлеб "Бородинский"	50	3,00	0,50	22,00	105,0	X-5
Полдник	Руллет с маком	90	7,0	14,6	49,5	345,6	X - 4
	Молоко в инд. упаковке	20	5,0	6,4	9,4	120,0	VI-30
	Фрукт свежие (банан)	200	3,0	0,0	44,8	182,0	XII-3/1
Ужин	Салат из зеленого горошка	100	5,0	13,0	5,0	154,0	I-27
	Котлета по-хлыновски	100	18,0	23,0	6,8	300,6	III-8
	Рагу из овощей	230	4,5	12,9	26,0	236,8	IV-12
	Чай черный с имбирем	200	0,2	0,1	9,75	40,0	VI-15
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
	Хлеб "Прибалтийский"	40	2,8	0,4	20,0	96,0	X-5
Второй ужин	Конфеты шоколадные	54	0,9	5,6	40,3	208,4	X - 21
	Кисломолочный продукт "Ряженка"	200	6,0	5,0	8,0	100,0	VI-1
	Печенье сдобное прм. пр - ва .	35	2,8	10,1	21	168	X - 3

Заведующий медицинским пунктом
 И.о. Заведующий столовой

Н.А. Гаврилова
Е.А. Налейкина

Н.А. Гаврилова
 Е.А. Налейкина