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

МЕНЮ

16 день санаторно-оздоровительного заезда
Дата: **05.11.2026** г.

День недели: **четверг** Возрастная категория: **7-11 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с колбасой в/к "Сервелат"	30/15	5,45	5,6	16,2	147,0	XI-2
	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	6,0	6,86	28,54	200,0	VII-7
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,9	VI-2
	Хлеб "Минский"	30	2,3	0,3	15,3	72,0	X-5
	Батон	30	2,40	0,90	17,10	87,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый вишневый (индивидуальная упаковка)	200	1,40	0,00	24,40	106,00	VI-26
	Мясо птицы отварное на супы	15	2,70	2,8	0,10	36,2	II-3
	Суп картофельный с сыром	200	7,40	7,5	46,60	305,0	II-9
	Гренки из пшеничного хлеба	30	2,37	0,3	14,52	71,7	XII-5
	Голубцы ленивые	100	13	13	13	212,0	III-42
	Картофельное пюре	150	3,2	6,06	23,3	160,5	IV-4
	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,0	0,0	26,0	104,0	VI-5
	Хлеб 1 сорт	20	1,60	0,20	9,70	47,00	X-5
	Хлеб "Отрубной"	20	1,60	0,60	9,00	47,80	X-5
	Чеснок	2	0,13	0,01	0,60	3,00	XII-4
Полдник	Булочка промышленного производства	60	5,76	1,62	29,04	151,20	X -22
	Сок фруктовый - виноградный	200	0,60	0,00	37,00	144,00	VI-26
	Фрукт свежий (банан)	200	3,0	0,0	44,8	182,0	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Салат "Ромашка"	60	1,0	6,0	9,0	95,0	I-22
	Котлета домашняя	90	13,5	18,9	10,5	261,0	III-2
	Каша пшеничная вязкая	150	6,6	2,70	28,70	166,00	IV-8
	Чай "Зеленый"	200	0,10	0,00	10,00	40,60	VI-10
	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 "Кефир"	200	6,00	5,00	8,00	100,00	VI-1
	Печенье сахарное промышленного производства	35	2,4	5,6	24,5	157,5	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина

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

МЕНЮ

16 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **05.11.2026** г.

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

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с колбасой в/к "Сервелат"	30/20	6,2	8,5	16,2	166,0	XI-2
	Каша пшенная молочная жидкая	250/5	7,7	8,70	36,40	254,7	VII-7
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,9	VI-2
	Хлеб "Минский"	30	2,3	0,3	15,3	72,0	X-5
	Батон	50	4,00	1,50	28,50	145,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый вишневый (индивидуальная упаковка)	200	1,40	0,00	24,40	106,00	VI-26
	Мясо птицы отварное на супы	20	3,60	3,7	0,10	78,2	II-3
	Суп картофельный с сыром	250	9,30	9,4	58,20	381,3	II-9
	Гренки из пшеничного хлеба	30	2,37	0,3	14,52	71,7	XII-5
	Голубцы ленивые	100	15	16	16	252,0	III-42
	Картофельное пюре	200	4,26	8,08	31,06	214,0	IV-4
	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,0	0,0	26,0	104,0	VI-5
	Хлеб 1 сорт	30	2,40	0,30	14,60	70,50	X-5
	Хлеб "Отрубной"	50	4,00	1,50	22,50	119,50	X-5
	Чеснок	2	0,13	0,01	0,60	3,00	XII-4
Полдник	Булочка промышленного производства	60	5,76	1,62	29,04	151,20	X -22
	Сок фруктовый - виноградный	200	0,60	0,00	37,00	144,00	VI-26
	Фрукт свежий (банан)	200	3,0	0,0	44,8	182,0	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Салат "Ромашка"	100	2,0	10,0	15,0	158,0	I-22
	Котлета домашняя	100	15,0	21,0	12,0	290,0	III-2
	Каша пшеничная вязкая	180	8,8	3,24	38,30	217,00	IV-8
	Чай "Зеленый"	200	0,10	0,00	10,00	40,60	VI-10
	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 "Кефир"	200	6,00	5,00	8,00	100,00	VI-1
	Печенье сахарное промышленного производства	35	2,4	5,6	24,5	157,5	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина