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

МЕНЮ

19 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **08.11.2026** г.

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

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,00	XII-2
	Каша рисовая молочная жидкая с изюмом	200/5	5,0	4,0	37,0	192,0	VII-10
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	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 (индивидуальная упаковка)	200	0,4	0,0	24,0	100,0	X-26
Обед	Огурец свежий порционно	60	0,48	0,0	1,5	8,4	I-5
	Мясо птицы отварное на супы	15	2,7	2,8	0,1	36,2	II-3
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,26	2,30	17,40	99,00	II-18
	Гуляш из говядины	90/45	25,30	28,00	7,80	421,00	III-3
	Каша перловая рассыпчатая	150	4,00	4,00	36,00	197,00	IV-7
	Кисель из замороженных ягод (смородина)	200	0,12	0,0	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
	Чеснок	2	0,13	0,01	0,60	3,00	XII-4
Полдник	Манник	90	5,0	8,00	38,0	241,0	X-14
	Напиток из повидла	200	0,20	0,00	27,60	110,00	VI-28
	Фрукт свежий (виноград)	150	0,6	0,0	26,3	104,0	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Салат из зеленого горошка	60	2,80	7,7	3,1	97,4	I-27
	Филе куринное, запеченное с помидором и сыром	115	21,40	12,20	2,00	264,00	III-43
	Картофель запеченный	200	8,50	11,00	42,50	312,10	IV-21
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	10,00	40,00	VI-11
	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 "Ряженка"	200	6,00	5,00	8,00	100,00	VI-1
	Пряники промышленного производства	35	1,9	1,75	26,6	122,5	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина

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

МЕНЮ

19 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **08.11.2026** г.

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

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,00	XII-2
	Каша рисовая молочная жидкая с изюмом	250,5	6,0	4,0	46,0	240,0	VII-10
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,9	VI-2
	Батон	80	6,4	2,4	45,6	232,0	X-5
	Хлеб "Минский"	30	2,3	0,3	15,3	72,0	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый мультифрукт (индивидуальная упаковка)	200	0,4	0,0	24,0	100,0	X-26
Обед	Огурец свежий порционно	100	0,80	0,0	2,5	14,0	I-5
	Мясо птицы отварное на супы	20	3,6	3,7	0,1	48,2	II-3
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,83	2,86	21,76	124,00	II-18
	Гуляш из говядины	100/50	31,60	35,00	8,40	452,00	III-3
	Каша перловая рассыпчатая	180	5,00	4,00	43,00	230,00	IV-7
	Кисель из замороженных ягод (смородина)	200	0,12	0,0	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
	Чеснок	2	0,13	0,01	0,60	3,00	XII-4
Полдник	Манник	90	5,0	8,00	38,0	241,0	X-14
	Напиток из повидла	200	0,20	0,00	27,60	110,00	VI-28
	Фрукт свежий (виноград)	150	0,6	0,0	26,3	104,0	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Салат из зеленого горошка	100	4,70	12,8	5,2	162,3	I-27
	Филе куринное, запеченное с помидором и сыром	130	27,60	19,60	4,30	350,00	III-43
	Картофель запеченный	230	9,80	12,70	48,90	359,00	IV-21
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	10,00	40,00	VI-11
	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 "Ряженка"	200	6,00	5,00	8,00	100,00	VI-1
	Пряники промышленного производства	35	1,9	1,75	26,6	122,5	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина