


УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"

Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

13 день - Санаторно-оздоровительного заезда

Дата 10.04.2026

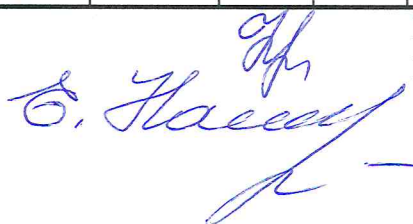
День недели: пятница

Возрастная категория: 7-10 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с маслом и повидлом	30/10/20	2,93	8	27,3	190	XI-7
	Каша молочная жидкая из смеси круп	200/5	3,5	4,9	22,2	146,9	VII-4
	Чай с молоком	200	2,8	2,4	13,3	87,3	VI-12
	Батон	30	2,4	0,9	17,1	87,0	№ X-5
	Хлеб "Отрубной"	30	2,4	0,9	13,5	71,7	№ X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (мультифрукт) индивидуальная 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
	Суп картофельный с горохом и колбасными изделиями	200	7,0	11,0	18,0	194,0	II-21
	Рыба, тушеная в томате с овощами	100/42	13,2	2,30	7,20	103,00	III-21
	Картофельное пюре	150	3,2	6,06	23,30	160,50	IV-4
	Компот из свежих яблок	200	0,15	0,00	12,23	49,00	VI-21
	Хлеб 1 сорт	50	4,0	0,5	24,2	117,5	№ X-5
	Хлеб "Прибалтийский"	20	1,4	0,2	10,0	48,0	№ X-5
	Чеснок	2	0,1	0,0	0,6	3,0	XII-4
Полдник	Пряник промышленного производства	35	1,9	1,8	26,6	122,5	X - 3
	Напиток из шиповника	200	0,0	0,0	11,0	46,9	VII-7
	Фрукт свежий (мандарин)	150	1,2	0,0	12,0	57,0	XII-3/1
Ужин	Помидоры свежие порционно	60	0,5	0,0	2,5	10,8	I-5
	Люля-Кебаб	90	19,0	33,0	5,0	394,0	III-13
	Соус томатный	50	0,3	1,8	2,6	28,1	V-3
	Каша пшеничная рассыпчатая Булгур	150,0	3,9	4,8	37,6	210,0	IV-9
	Чай "Каркадэ"	200	0,70	0,01	10,30	41,62	VI-11
	Хлеб 1 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 «Кефир»	200	6,0	5,0	8,0	100,0	VI-1
	Печенье сахарное промышленного производства	35	2,4	5,6	24,5	157,5	X - 3

Заведующий медицинским пунктом
Ио Заведующий столовой

Н.А. Гаврилова
Е.А. Налейкина



УТВЕРЖДАЮ
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
 Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

13 день - Санаторно-оздоровительного заезда

Дата 10.04.2026

День недели : пятница

Возрастная категория: 11-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с маслом и повидлом	30/10/20	2,93	8	27,3	190	XI-7
	Каша молочная жидкая из смеси круп	250/5	4,4	5,2	27,8	175,4	VII-4
	Чай с молоком	200	2,8	2,4	13,3	87,3	VI-12
	Батон	50	4,0	1,5	28,5	145,0	X-5
	Хлеб "Отрубной"	30	2,4	0,9	13,5	71,7	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (мультифрукт) индивидуальная 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
	Суп картофельный с горохом и колбасными изделиями	250	8,8	13,8	22,5	242,5	II-21
	Рыба, тушенная в томате с овощами	120/50	16,1	2,80	8,70	125,00	III-21
	Картофельное пюре	200	4,26	8,08	31,06	214,00	IV-4
	Компот из свежих яблок	200	0,15	0,00	12,23	49,00	VI-21
	Хлеб "Прибалтийский"	50	3,5	0,5	25,0	120,0	X-5
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0	X-5
	Чеснок	2	0,1	0,0	0,6	3,0	XII-4
Полдник	Пряник промышленного производства	35	1,9	1,8	26,6	122,5	X - 3
	Напиток из шиповника	200	0,0	0,0	11,0	46,9	VII-7
	Фрукт свежий (мандарин)	150	1,2	0,0	12,0	57,0	XII-3/1
Ужин	Помидоры свежие порционно	100	0,9	0,0	4,2	18,0	I-5
	Люля-Кебаб	100	21,0	36,7	5,6	437,0	III-13
	Соус томатный	50	0,3	1,8	2,6	28,1	V-3
	Каша пшеничная рассыпчатая Булгур	180,0	4,7	5,8	45,0	252,0	IV-9
	Чай "Каркадэ"	200	0,70	0,01	10,30	41,62	VI-11
	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
Второй ужин	Кисломолочный продукт «Кефир»	200	6,0	5,0	8,0	100,0	VI-1
	Печенье сахарное промышленного производства	35	2,4	5,6	24,5	157,5	X - 3

Заведующий медицинским пунктом
 Ио Заведующий столовой

Е.Н. Дубровский

Н.А. Гаврилова
 Е.А. Налекина