

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

3 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 10.08.2026 г.

День недели: Понедельник

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	ХП-2
	Каша пшенная молочная жидкая	200\5	6,00	6,86	28,54	200,00	ВП-7
	Чай с молоком	200	2,80	2,40	13,30	87,30	VI-12
	Хлеб "ржано-пшеничный"	30	2,10	0,30	15,00	72,00	Х-5
	Батон	30	2,40	0,90	17,10	87,00	Х-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (мультифрукт) индивидуальная упаковка	200	0,40	0,00	24,00	100,00	VI-26
Обед	Мясо птицы отварное на супы	15	2,7	2,8	0,1	36,2	II-3
	Суп "Снежок"	200	3,2	3,3	17,5	111,0	II-11
	Люля-Кебаб	90	19,0	33,0	5,0	394,0	III-13
	Каша пшенная рассыпчатая "Булгур"	150	3,9	4,8	37,6	210,0	IV-9
	Соус Томатный	50	0,27	1,83	2,62	28,07	V-3
	Компот из замороженных ягод (вишня) лето	200	0,10	0,00	11,60	46,40	VI-18
	Хлеб 1 сорт	50	4,00	0,50	24,20	117,50	Х-5
	Хлеб "Бородинский"	20	1,20	0,20	8,80	42,00	Х-5
Полдник	Печенье сахарное промышленного производства	35	2,4	5,6	24,5	157,5	Х-3
	Напиток из шиповника	200	0,00	0,00	11,01	46,87	VI-7
	Фрукты свежие(мандарин)	150	1,20	0,00	12,00	57,00	ХП-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	ХП-1
	Сельдь с луком	65	6,0	8,0	2,0	106,0	I-26
	Жаркое из филе цыпленка	250	31,0	8,1	22,0	282,1	III-34
	Чай «Каркаде»	200	0,10	0,00	10,00	40,00	VI-11
	Хлеб 1 сорт	40	3,20	0,40	19,30	94,00	Х-5
	Хлеб "Минский"	30	2,30	0,30	15,30	72,00	Х-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Йогурт"	200	5,60	5,00	22,00	156,00	VI-1
	Сушка "Малютка" промышленного производства	35	3,15	2,66	26,25	141,4	Х-3

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова

Заведующий производством

Е.А.Налейкина

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛЖД "Тимуровец"
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

3 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 10.08.2026 г.

День недели: Понедельник

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	ХП-2
	Каша пшенная молочная жидкая	250\5	7,7	8,7	36,4	254,7	ВП-7
	Чай с молоком	200	2,8	2,4	13,3	87,3	VI-12
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,0	72,0	Х-5
	Батон	50	4,0	1,5	28,5	145,0	Х-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (мультифрукт) индивидуальная упаковка	200	0,4	0,0	24,0	100,0	VI-26
Обед	Мясо птицы отварное для супов	20	3,60	3,70	0,10	48,20	П-3
	Суп "Снежок"	250	4,00	4,10	21,90	138,00	П-11
	Люля-Кебаб	100	21,00	36,70	5,60	437,00	Ш-13
	Каша пшенная рассыпчатая "Булгур"	180	4,68	5,76	45,00	252,00	IV_9
	Соус Томатный	50	0,27	1,83	2,62	28,07	V-3
	Компот из замороженных ягод (вишня) лето	200	0,10	0,00	11,60	46,40	VI-18
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	Х-5
	Хлеб "Бородинский"	50	3,00	0,50	22,00	105,00	Х-5
Полдник	Печенье сахарное промышленного производства	35	2,4	5,6	24,5	157,5	Х-3
	Напиток из шиповника	200	0,00	0,00	11,01	46,87	VI-7
	Фрукты свежие(мандарин)	150	1,20	0,00	12,90	57,00	ХП-3\1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,00	0,10	0,70	ХП-1
	Сельдь с луком	65	6,00	8,00	2,00	106,00	I-26
	Жаркое из филе цыпленка	300	37,2	9,7	26,4	338,5	Ш-34
	Чай «Каркаде»	200	0,10	0,00	10,00	40,00	VI-11
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0	Х-5
	Хлеб "Минский"	40	3,0	0,4	20,4	96,0	Х-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Йогурт"	200	5,60	5,00	22,00	156,00	VI-1
	Сушка "Малютка" промышленного производства	35	3,15	2,66	26,25	141,4	Х-3

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова

Заведующий производством

Е.А.Налейкина