

УТВЕРЖДАЮ  
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"  
 Е.Н. Дубровский

**МЕНЮ**

14 день - Санаторно-оздоровительного заезда

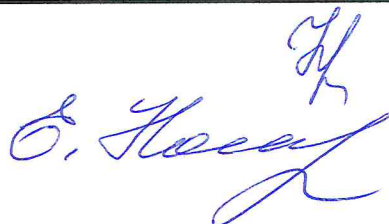
Дата 11.04.2026

День недели : суббота

Возрастная категория: 7-10 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с колбасой	30/15	5,45	5,6	16,2	147	XI-2
	Каша рисовая молочная жидкая с изюмом	200/5	5,0	4,0	37,0	192,0	VI-10
	Чай черный с натуральными добавками	200	0,2	0,0	10,0	40,0	VI-13
	Батон	30	2,4	0,9	17,1	87,0	X-5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,0	72,0	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (персиковый) индивидуальная упаковка	200	0,6	0,0	33,6	130,0	VI-26
Обед	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Мясо птицы отварное для супов	15	2,7	2,8	0,1	36,2	II-3
	Суп "Снежок"	200	3,2	3,30	17,50	111,00	II-11
	Сосиски отварные	120	11,35	27,50	2,69	308,00	III - 23
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	5,30	35,00	211,00	IV - 10
	Компот из облепихи	200	0,36	0,30	19,00	79,60	VI-22
	Хлеб "Бородинский"	20	1,2	0,2	8,8	42,0	X-5
	Хлеб 1 сорт	50	4,0	0,5	24,2	117,5	X-5
	Лук репчатый	3	0,4	37,8	0,3	4,2	XII-4
Полдник	Хлопья кукурузные	35	2,1	0,5	29,1	129,5	X-3
	Молоко кипяченое	200	5,6	6,4	9,4	117,0	VI-27
	Фрукт (яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0	XII-3/1
Ужин	Салат из свеклы отварной	60	0,9	3,1	5,7	45,2	I-14
	Картофельная запеканка с мясом	250	18,0	23,3	18,0	354,2	III-6(1)
	Соус молочный с морковью	50	0,6	3,7	4,4	53,0	V-2
	Чай «Зеленый»	200	0,10	0,00	10,00	40,60	VI-10
	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 «Йогурт»	200	5,6	5,0	22,0	156,0	VI-1
	Печенье сдобное промышленного производства	35	2,8	10,1	2,1	168,0	X - 3

Заведующий медицинским пунктом  
 И.о. Заведующий столовой



Н.А. Гаврилова  
 Е.А. Налейкина

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"  
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

14 день санаторно-оздоровительного заезда + ШВД

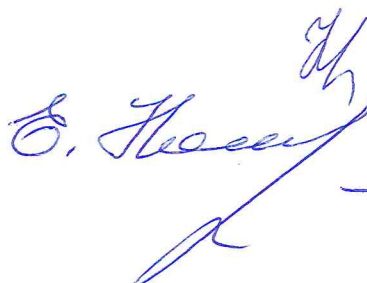
Дата 11.04.2026

День недели : суббота

Возрастная категория: 11-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с колбасой	30/20	6,2	8,5	16,2	166	XI-2
	Каша рисовая молочная жидкая с изюмом	250/5	6,0	4,0	46,0	240,0	VII-10
	Чай черный с натуральными добавками	200	0,2	0,0	10,0	40,0	VI-13
	Батон	50	4,0	1,5	28,5	145,0	№ X-5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,0	72,0	№ X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (персиковый) индивидуальная упаковка	200	0,6	0,0	33,6	130,0	VI-26
Обед	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Мясо птицы отварное для супов	20	3,6	3,7	0,1	48,2	II-3
	Суп "Снежок"	250	4	4,10	21,90	138,00	II-11
	Сосиски отварные	120	11,35	27,50	2,69	308,00	III - 23
	Макаронные изделия отварные	200	7,36	7,06	47,10	281,40	IV - 10
	Компот из облепихи	200	0,36	0,30	19,00	79,60	VI-22
	Хлеб "Бородинский"	50	3,0	0,5	22,0	105,0	№ X-5
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0	№ X-5
	Лук репчатый	3	0,4	0,0	0,3	4,2	XII-4
Полдник	Хлопья кукурузные	35	2,1	0,5	29,1	129,5	X-3
	Молоко кипяченое	200	5,6	6,4	9,4	117,0	VI-27
	Фрукт (яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0	XII-3/1
Ужин	Салат из свеклы отварной	100	1,4	5,1	9,5	75,4	I-14
	Картофельная запеканка с мясом	300	21,6	27,9	21,6	425,0	III-6(1)
	Соус молочный с морковью	50	0,6	3,7	4,4	53,0	V-2
	Чай «Зеленый»	200	0,10	0,00	10,00	40,60	VI-10
	Хлеб "Минский"	40	3,0	0,4	20,4	96,0	№ X-5
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0	№ X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт «Йогурт»	200	5,6	5,0	22,0	156,0	VI-1
	Печенье сдобное промышленного производства	35	2,8	10,1	2,1	168	X - 3

Заведующий медицинским пунктом  
Ио Заведующий столовой



Н.А. Гаврилова  
Е.А. Налейкина