

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник
ДОЛКД «Пионер»
Н.А.Кравченко

МЕНЮ

14 февраля 2026 года

(ЗВД)

11-17 лет

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюда	Б	Ж	У	Калорийность
XII-2 VIII-3 VII-2	Завтрак	Масло сливочное порционно	10	0,1	7,2	0,1	66
		Яйцо отварное	1/40	5,08	4,6	0,28	62,8
		Каша кукурузная молочная жидкая	250/5	7,7	10,0	47,3	312,5
VI-12		Чай черный с молоком	200	2,8	3,19	14,71	98,69
X-5		Батон подмосковный	80	6,0	2,3	41,1	209,6
X-5		Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,0	72,0
VI-26	2 Завтрак	Сок фруктовый вишневый (индивидуальная упаковка)	200	1,4	-	24,4	106,0
II-21	Обед	Мясо птицы отварное на супы	20	2,4	1,6	22,0	43,0
		Суп картофельный с сыром	250	9,0	4,91	4,73	126,73
III-29		Гренки из пшеничного хлеба	30				
		Бифштекс рубленый из мяса птицы	120	15,7	1,8	2,6	28,1
V-3			3	3	6,0	57,0	312,0
IV-6		Макаронные изделия отварные	180	11,0	0,0	16,0	59,3
VI-4		Компот из замороженных ягод (вишня)	200	0,3	-	-	49,0
X-5		Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,0	29,0	141,0
X-5		Хлеб Бородинский	50	3,0	0,5	22,0	105,0
XII-1		Зелень свежая	2	2,0	0,4	11,9	60,3
XII-4		Чеснок свежий	2	0,0	-	0,2	0,8
X-3 VI-27 XII-3	Полдник	Бантики из слоеного теста с сахарной пудрой	50	2,1	0,53	29,05	129,5
		Сок фруктовый	200	5,6	6,4	9,4	117
		Фрукт (яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0
I-26 III-4 VI-11 X-5 X-5	Ужин	Салат сельдь с луком	65	6,0	8,0	2,0	106,0
		Жаркое по-домашнему	300	16,4	22,5	31,4	393,6
		Чай Каркаде	200	0,1	0,0	10,0	40,0
		Хлеб Минский	40	3,0	0,4	20,4	96,0
		Хлеб 1 сорт	60	4,8	0,6	29,0	141,0
VI-1 X-3	2 ужин	Кисломолочный продукт «Ряженка»	200	6,0	5,0	8,0	100,0
		Печенье сдобное промышленного производства	35				

Заведующая медицинским пунктом

Заведующая столовой

Н.А.Гаврилова

Н.В. Аксентьева