

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

18 день - Санаторно-оздоровительного заезда

Дата 15.04.2026

День недели : среда

Возрастная категория: 7-10 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционное 72%	10	0,08	7,25	0,13	66,00	ХП-2
	Яйцо вареное(1шт)	40	5,08	4,6	0,28	62,8	VIII-3
	Каша молочная манная жидкая с маслом	200/5	6,53	7,03	38,78	244,92	ВП-2
	Чай с молоком	200	2,8	2,4	13,3	87,3	VI-12
	Батон	60	4,8	1,8	34,2	174,0	Х-5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,0	72,0	Х-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (вишневый) инд. упаковка	200	1,4	0,0	24,4	106,0	VI-26
Обед	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	ХП-1
	Помидоры свежие порционно	60	0,5	0,0	2,5	10,8	I-5
	Солянка сборная мясная	200	10,4	9,2	3,4	137,4	II-5
	Котлета рубленая из мяса птицы с сыром	100	22,0	7,0	16,0	293,0	III-9
	Бобовые отварные	150	17,9	5,0	37,2	265,0	IV-1
	Кисель из повидла, джема, варенья	200	0,2	0,0	27,6	110,0	VI-25
	Хлеб "Бородинский"	20	1,2	0,2	8,8	42,0	Х-5
	Хлеб 1 сорт	50	4,0	0,5	24,2	117,5	Х-5
	Чеснок	2	0,13	0,01	0,60	3,0	ХП-4
Полдник	Булочка пром. пр - ва	60	3,5	12,0	20,0	206,0	22 - X
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,0	0,0	23,4	94,0	Х-26
	Фрукт свежие(банан)	200	3,0	0,0	44,8	182,0	ХП-3/1
Ужин	Салат «Здоровье» из отварных овощей	60	0,60	1,8	10,0	55,0	I-6
	Котлеты рыбные любительские	100	13,0	5,0	7,0	128,0	III-10
	Картофель отварной с зеленью	200	4,1	9,3	36,3	243,0	IV-23
	Чай «Зеленый»	200	0,1	0,0	10,0	40,6	VI-10
	Хлеб 1 сорт	40	3,2	0,4	19,3	94,0	Х-5
	Хлеб "Минский"	30	2,3	0,3	15,3	72,0	Х-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Ряженка"	200	6,0	5,0	8,0	100,0	VI-1
	Печенье сдобное промышленного производства	35	2,8	10,1	2,1	168,0	Х - 3

Заведующий медицинским пунктом
Ио Заведующий столовой



Н.А. Гаврилова
Е.А. Налейкина

УТВЕРЖДАЮ
 Начальник ЦСОЛКД "Тимуровец"
 Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

18 день - Санаторно-оздоровительного заезда

Дата 15.04.2026

день недели : среда

Возрастная категория: 11-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционное 72%	10	0,08	7,25	0,13	66,00	ХП-2
	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	VIII-3
	Каша молочная манная жидкая с маслом	250/5	7,7	10	47,29	312,5	VII-2
	Чай с молоком	200	2,8	2,4	13,3	87,3	VI-12
	Батон	80	6,4	2,4	45,6	232,0	X-5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,0	72,0	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (вишневый) инд. упаковка	200	1,4	0,0	24,4	106,0	VI-26
Обед	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	ХП-1
	Помидоры свежие порционно	100	0,9	0,0	4,2	18,0	I-5
	Солянка сборная мясная	250	13,0	11,5	14,3	171,8	II-5
	Котлета рубленая из мяса птицы с сыром	120	26,4	8,4	19,2	351,6	III-9
	Бобовые отварные	180	21,5	6,0	44,6	318,0	IV-1
	Кисель из повидла, джема, варенья	200	0,2	0,0	27,6	110,0	VI-25
	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
	Чеснок	2	0,13	0,01	0,60	3,0	ХП-4
Полдник	Булочка пром. пр - ва	60	3,5	12,0	20,0	206,0	X - 22
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,0	0,0	23,4	94,0	X-26
	Фрукт свежие(банан)	200	3,0	0,0	44,8	182,0	XII-3/1
Ужин	Салат «Здоровье» из отварных овощей	100	1,00	3,0	6,0	91,6	I-6
	Котлеты рыбные любительские	120	15,6	6,0	8,4	153,6	III-10
	Картофель отварной с зеленью	230	4,7	10,7	41,7	279,0	IV-23
	Чай «Зеленый»	200	0,1	0,0	10,0	40,6	VI-10
	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 "Ряженка"	200	6,0	5,0	8,0	100,0	VI-1
	Печенье сдобное промышленного производства	35	2,8	10,1	2,1	168	X - 3

Заведующий медицинским пунктом
 Ио Заведующая столовой

Н.А. Гаврилова
 Е.А. Налейкина

