

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

19 день - Санаторно-оздоровительного заезда

Дата 16.04.2026

День недели: четверг

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 молочная кукурузная жидкая	200/5	7,3	8	34,4	238,4	VII-5
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,9	VI-2
	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 виноградный инд.упаковка	200	0,6	0,0	37,0	144,0	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 картофельный с сыром	200	7,4	7,5	46,6	305,0	II-9
	Гренки из пшеничного хлеба	30,0	0,4	0,1	2,3	11,3	XII-5
	Сердце в соусе	90/45	8,6	5,2	4,7	99,4	III-27
	Рис припущенный	150	3,7	5,4	37,7	215,0	IV-13-1
	Компот из замороженных ягод (смородина)	200	0,3	0,0	16,0	59,3	VI-4
	Хлеб 1 сорт	30	2,4	0,3	14,6	70,5	X-5
	Хлеб "Отрубной"	20	1,6	0,6	9,0	47,8	X-5
	Лук репчатый	3	0,4	0,0	0,3	4,2	XII-4
Полдник	Сырники с начинкой со сгущенным молоком	140/25	9,0	16,0	33,0	307,0	IX-4
	Чай черный с натур. добавками	200	0,2	0,0	10,0	40,0	VI-13
	Фрукт свежие(яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0	XII-3/1
Ужин	Салат из зеленого горошка	60	3,0	8,0	3,0	92,0	I - 27(1)
	Жаркое из филе цыпленка	250	31,0	8,1	22,0	282,1	III-34
	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	10,0	40,6	VI-14
	Хлеб 1 сорт	40	3,2	0,4	19,3	94,0	X-5
	Хлеб "Бородинский"	30	1,8	0,3	13,2	63,0	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт «Снежок»	200	5,6	5,0	22,4	158,0	VI-1
	Печенье овсяное промышленного производства	35	2,3	6,8	21	154	X - 3

Заведующий медицинским пунктом
Ио Заведующий столовой

Е.Н. Дубровский

Н.А. Гаврилова
Е.А. Налейкина

ПТВЕРЖДАЮ
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
 Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

19 день - Санаторно-оздоровительного заезда

Дата 16.04.2026

День недели: четверг

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	166,0	XI-2
	Каша молочная кукурузная жидкая	250/5	7,8	8,5	49,5	296,3	VII-5
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,9	VI-2
	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 виноградный индивидуальная упаковка	200	0,6	0,0	37,0	144,0	VI-26
Обед	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Мясо птицы отварное для супов	20	3,60	3,70	0,10	48,20	II-3
	Суп картофельный с сыром	250	9,3	9,4	58,2	381,3	II-9
	Гренки из пшеничного хлеба	30,0	0,4	0,1	2,3	11,3	XII-5
	Сердце в соусе	150	9,5	5,7	5,2	110,4	III-27
	Рис припущенный	180	4,4	6,5	45,2	300,0	IV-13-1
	Компот из замороженных ягод (смородина)	200	0,3	0,0	16,0	59,3	VI-4
	Хлеб 1 сорт	40	3,2	0,4	19,3	94,0	X-5
	Хлеб "Отрубной"	50	4,0	1,5	22,5	119,5	X-5
	Лук репчатый	3	0,4	0,0	0,3	4,2	XII-4
Полдник	Сырники с начинкой со сгущенным молоком	140/25	9,0	16,0	33,0	307,0	IX-4
	Чай черный с натур.добавками	200	0,2	0,0	10,0	40,0	VI-13
	Фрукт свежие(яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0	XII-3/1
Ужин	Салат из зеленого горошка	100	5,0	13,0	5,0	154,0	
	Жаркое из филе цыпленка	300	37,2	9,7	26,4	338,5	III-34
	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	10,0	40,6	VI-14
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0	№ X-5
	Хлеб "Бородинский"	40	2,4	0,4	17,6	84,0	№ X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт «Снежок»	200	5,6	5,0	22,4	158,0	VI-1
	Печенье овсяное промышленного производства	35	2,3	6,8	21	154	X - 3

Заведующий медицинским пунктом
 Ио Заведующий столовой

Е. Налекина

Н.А. Гаврилова
 Е.А. Налекина