УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
_____ Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

2 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **16.11.2026** г.

День недели: **Понедельник** Возрастная категория: **7-11 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с джемом	30\10\20	2,93	8,0	27,3	190,0	XI-1
	Каша молочная из смеси круп промышленного производства	200/5	3,52	4,90	22,18	146,90	VII-4
	Чай с молоком	200	2,8	2,4	13,3	87,3	VI-12
	Хлеб "Минский"	30	2,3	0,3	15,3	72,0	X-5
	Батон	30	2,40	0,90	17,10	87,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый яблочный (индивидуальная упаковка)	200	1,0	0,0	23,4	94,0	VI-26
Обед	Щи вегетарианские со сметаной	200	2,58	7,82	9,12	114,4	II-13
	Биточек из говядины с луком	90	13,73	15,06	7,38	227,50	III-33
	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,82	3,6	30,0	242,5	IV-6
	Соус томатный	50	0,27	1,83	2,62	28,070	V-3
	Компот из замороженных ягод (облепиха)	200	0,36	0,30	19,00	79,60	VI -4
	Хлеб 1 сорт	50	4,00	0,50	24,20	117,50	X-5
	Хлеб "Отрубной"	20	1,60	0,60	9,00	47,80	X-5
Полдник	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	150/25	17,0	30,1	40,0	489,4	IX-3
	Напиток цитрусовый	200	0,50	0,30	16,80	69,00	VI-9
	Фрукт свежий (банан)	200	3,00	0,00	44,80	182,00	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Винегрет овощной	60	0,76	6,00	5,00	83,00	II-1
	Мясо с овощным соусом	90/45	22,10	21,60	5,60	304,30	III-15
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	5,30	35,33	211,00	IV-10
	Чай черный с имбирем	200	0,24	0,12	9,75	40,0	VI-15
	Хлеб 1 сорт	40	3,20	0,40	19,30	94,00	X-5
	Хлеб "Ржано-пшеничный"	30	2,10	0,30	15,00	72,00	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Ряженка"	200	6,0	5,0	8,0	100,0	VI-1
	Печенье овсяное промышленного производства	35	2,3	6,8	21,0	154,0	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
_____ Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

2 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **16.11.2026** г.

День недели: **Понедельник** Возрастная категория: 12-17**лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с джемом	30\10\20	2,93	8,0	27,3	190,0	XI-1
	Каша молочная из смеси круп промышленного производства	250/5	4,40	5,21	27,80	175,37	VII-4
	Чай с молоком	200	2,8	2,4	13,3	87,3	VI-12
	Хлеб "Минский"	30	2,3	0,3	15,3	72,0	X-5
	Батон	50	4,00	1,50	28,50	145,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый яблочный (индивидуальная упаковка)	200	1,0	0,0	23,4	94,0	VI-26
Обед	Щи вегетарианские со сметаной	250	3,23	9,78	11,40	142,94	II-13
	Биточек из говядины с луком	100	15,25	16,74	8,20	252,50	III-33
	Каша гречневая рассыпчатая	180	6,90	4,3	36,0	291,0	IV-6
	Соус томатный	50	0,27	1,83	2,62	28,070	V-3
	Компот из замороженных ягод (облепиха)	200	0,36	0,30	19,00	79,60	VI -4
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
	Хлеб "Отрубной"	50	4,00	1,50	22,50	119,50	X-5
Полдник	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	150/25	17,0	30,1	40,0	489,4	IX-3
	Напиток цитрусовый	200	0,50	0,30	16,80	69,00	VI-9
	Фрукт свежий (банан)	200	3,00	0,00	44,80	182,00	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Винегрет овощной	100	1,26	10,14	8,32	129,26	II-1
	Мясо с овощным соусом	100/50	24,60	24,10	6,50	358,10	III-15
	Макаронные изделия отварные	180	7,00	7,00	43,00	261,00	IV-10
	Чай черный с имбирем	200	0,24	0,12	9,75	40,0	VI-15
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
	Хлеб "Ржано-пшеничный"	40	2,80	0,40	20,00	96,00	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Ряженка"	200	6,0	5,0	8,0	100,0	VI-1
	Печенье овсяное промышленного производства	35	2,3	6,8	21,0	154,0	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина