

УТВЕРЖДАЮ
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
 Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

Заезд выходного дня

Дата 17.05.2026г

День недели: воскресенье

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 в/к "Сервелат"	30\15	5,45	5,6	16,2	147	XI-2
	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	5,12	6,62	32,61	210,13	VII-8
	Напиток кофейный с молоком	200	2,79	3,19	14,71	98,69	VI-8
	Хлеб "Отрубной"	30	2,4	0,9	13,5	71,7	X-5
	Батон	30	2,4	0,9	17,1	87	X-5
Обед	Зелень свежая в ассортименте	2	0,1	0	0,1	0,7	XII-1
	Мясо отварное птицы супы	15	2,7	2,8	0,1	36,2	II-3
	Суп из овощей	200	1,54	4,69	10,07	95,19	II-6
	Люля-кебаб	90	19	33	5	394	III-13
	Картофельное пюре	150	3,2	6,06	23,3	160,5	IV-4
	Компот из плодов или ягод сушеных (курага)	200	1	0	26	104	VI-5
	Хлеб 1 сорт	50	4	0,5	24,2	117,5	X-5
	Хлеб Прибалтийский	20	1,4	0,2	10	48	X-5
Полдник	Колбасные изделия, запеченные в слоеном тесте	110	2	6,66	26,9	176	X-19
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	23,4	94	VI-26
	Фрукт (банан)	200	3	0	44,8	182	XII-3 1
Ужин	Винегрет овощной	60	0,76	6	5	83	I-1
	Мясо с овощным соусом	90/45	22,1	21,6	5,6	304,3	III-15
	Спагетти отварные	200	7,36	7,06	47,1	281,4	IV-10
	Чай "Зеленый"	200	0,1	0	10	40,6	IV-10
	Хлеб "Бородинский"	30	1,8	0,3	13,2	63	X-5
	Хлеб 1 сорт	40	3,2	0,4	19,3	94	X-5

Заведующий медицинским пунктом
 Заведующий столовой



Н.А. Гаврилова
 С.В.Новикова

УТВЕРЖДАЮ
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
 Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

Заезд выходного дня

Дата 17.05.2026г

День недели: воскресенье

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 в/к "Сервелат"	30\20	6,2	8,5	16,2	166	XI-2
	Каша рисовая молочная жидкая	250\5	6,4	7,4	40,2	252,6	VII-8
	Напиток кофейный с молоком	200	2,79	3,19	14,71	98,69	VI-8
	Хлеб "Отрубной"	30	2,4	0,9	13,5	71,7	X-5
	Батон	30	2,4	0,9	17,1	87	X-5
Обед	Зелень свежая в ассортименте	2	0,1	0	0,1	0,7	XII-1
	Мясо отварное птицы супы	20	3,6	3,7	0,1	48,2	II-3
	Суп из овощей	250	1,9	5,9	12,6	115	II-6
	Люля-кебаб	100	21	36,7	5,6	437	III-13
	Картофельное пюре	200	4,3	8,1	31,1	214	IV-4
	Компот из плодов или ягод сушеных (курага)	200	1	0	26	104	VI-5
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29	141	X-5
	Хлеб Прибалтийский	50	3,5	0,5	25	120	X-5
Полдник	Колбасные изделия, запеченные в слоеном тесте	110	2	6,66	26,9	176	X-19
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	23,4	94	VI-26
	Фрукт (банан)	200	3	0	44,8	182	XII-3 1
Ужин	Винегрет овощной	100	1,26	10,14	8,32	129,26	I-1
	Мясо с овощным соусом	100\50	24,6	24,1	6,5	358,1	III-15
	Спагетти отварные	230	8,5	8,1	54,2	323,6	IV-10
	Чай "Зеленый"	200	0,1	0	10	40,6	IV-10
	Хлеб "Бородинский"	40	2,4	0,4	17,6	84	X-5
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29	141	X-5

Заведующий медицинским пунктом
 Заведующий столовой

Н.А. Гаврилова
 С.В.Новикова