

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ДСОЛКД «Тимуровец»

Е.Н.Дубровский

МЕНЮ
23 марта 2026 года
Профильная смена
11-17 лет

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюда	Б	Ж	У	Калорийность
XII-2 VIII-3 VII-2 VI-12 X-5 X-5	Завтрак	Масло сливочное порционно Яйцо вареное Каша манная молочная жидкая Чай с молоком Батон Хлеб ржано-пшеничный	10 1/40 250/5 200 80 30	0,08 5,08 7,7 2,8 6,4 2,1	7,25 4,6 10,0 2,4 2,4 0,3	0,13 0,28 47,3 13,3 45,6 15,0	66,0 62,8 312,5 87,3 232,0 72,0
VI-26	2 Завтрак	Сок фруктовый вишневый (индивидуальная упаковка)	200	1,4	-	24,4	106,0
XII-1 I-5 II-5 III-9 IV-1 VI-25 X-5 X-5 XII-4	Обед	Зелень свежая Помидор порционно Солянка сборная мясная Котлета рубленая из мяса птицы с сыром Бобовые отварные Кисель из повидла, джема Хлеб 1 сорт Хлеб Бородинский Чеснок	2 100 250 120 180 200 60 50 2	0,1 0,9 13,0 26,4 21,5 0,2 4,7 3,0 0,13	0 0,0 11,5 8,4 6,0 - 0,6 0,5 0,01	0,1 4,2 14,3 19,2 44,6 27,6 29,0 22,0 0,6	0,7 18,0 171,8 351,6 318,0 110,0 141,0 105,0 3,0
X-11 VI-26 XII-3	Полдник	Пицца Пионерская Сок фруктовый (яблочный) Фрукт (банан)	100 200 200	11 1,0 3	13,1 - 0	23,4 23,4 44,8	256,0 94,0 182,0
I-6 III-10 IV-23 VI-10 X-5 X-5	Ужин	Салат «Здоровье» из отварных овощей Котлета рыбная любительская Картофель отварной с зеленью Чай зеленый Хлеб Минский Хлеб 1 сорт	100 120 230 200 40 60	1 15,6 4,7 0,1 3,0 4,7	3 6,0 10,7 - 0,4 0,6	6 8,4 41,7 10,0 20,4 29,0	91,6 153,6 279,0 40,6 96,0 141,0
VI-1 X-3	2 ужин	Кисломолочный продукт «Ряженка» Печенье сдобное промышленного производства	200 35	6,0 	5,0 	8,0 	100,0

Заведующая медицинским пунктом

Заведующая столовой

Н.А.Гаврилов

Н.В.Аксентьева