

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

10 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 26.07.2026 г.

День недели: воскресенье

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло соевочное порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,00	ХП-2
	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,70	5,00	18,80	143,80	П-15/1
	Кофейный напиток с молоком	200	2,80	3,20	14,70	98,70	VI-8
	Батон	60	4,80	1,80	34,20	174,00	Х-5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,10	0,30	15,00	72,00	Х-5
Второй завтрак	Сок фруктовый персиковый индивидуальная упаковка	200	0,60	0,00	33,60	130,00	VI-26
Обед	Мясо птицы отворное на супы	15	2,70	2,80	0,10	36,20	П-3
	Суп картофельный с сыром	200	7,40	7,50	46,60	305,00	П-9
	Гренки из пшеничного хлеба	30	0,40	0,10	2,30	11,30	ХП-5
	Филе куриное в соусе с овощами	90/45	30,00	17,00	6,00	298,00	III-40
	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,82	3,60	30,00	242,50	IV-6
	Компот из замороженных ягод (вишня) лето	200	0,10	0,00	11,60	46,40	VI-18
	Хлеб 1 сорт	30	2,40	0,30	14,60	70,50	Х-5
	Хлеб "Отрубной"	20	1,60	0,60	9,00	47,80	Х-5
Полдник	Печенье сахарное промышленного производства	35	2,4	5,6	24,5	157,5	Х-3
	Напиток из шиповника	200	0,00	0,00	11,01	46,87	VI-7
	Фрукт (банан)	200	3,00	0,00	44,80	182,00	ХП-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,10	0,00	0,10	0,70	ХП-1
	Огурец порционно	60	0,80	0,00	2,50	14,00	I-5
	Филе куриное (красное мясо) запеченное в сметане	100	16,3	3,5	9,0	116,00	III-22
	Рагу из овощей	200	3,92	11,20	22,57	205,90	IV-12
	Чай с лимоном	200	0,70	0,00	10,30	41,60	IV-16
	Хлеб "Бородинский"	30	1,80	0,30	13,20	63,00	Х-5
	Хлеб 1 сорт	30	2,40	0,30	14,60	70,50	Х-5
Второй ужин	Напиток цитрусовый	200	0,50	0,30	16,80	69,00	VI-9
	Печенье сдобное промышленного производства	35	2,8	10,1	21	168	Х-3

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова

Заведующий столовой

С.В.Новикова

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

10 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 26.07.2026 г.

День недели: воскресенье

Возрастная категория: 12-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло соевочное порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,00	ХП-2
	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,15	6,30	23,50	179,70	П-15/1
	Кофейный напиток с молоком	200	2,80	3,20	14,70	98,70	VI-8
	Батон	80	6,40	2,40	45,60	232,00	Х-5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,10	0,30	15,00	72,00	Х-5
Второй завтрак	Сок фруктовый персиковый индивидуальная упаковка	200	0,60	0,00	33,60	130,00	VI-26
Обед	Мясо птицы отворное на супы	20	3,60	3,70	0,10	48,20	П-3
	Суп картофельный с сыром	250	9,30	9,40	58,20	381,30	П-9
	Гренки из пшеничного хлеба	30	0,40	0,10	2,30	11,30	ХП-5
	Филе куриное в соусе с овощами	100/50	33,00	19,00	6,00	332,00	Ш-40
	Каша гречневая рассыпчатая	180	6,90	4,30	36,00	291,00	IV-6
	Компот из замороженных ягод (вишня) лето	200	0,10	0,00	11,60	46,40	VI-18
	Хлеб 1 сорт	40	3,20	0,40	19,30	94,00	Х-5
	Хлеб "Отрубной"	50	4,00	1,50	22,50	119,50	Х-5
Полдник	Печенье сахарное промышленного производства	35	2,4	5,6	24,5	157,5	Х-3
	Напиток из шиповника	200	0,00	0,00	11,01	46,87	VI-7
	Фрукт свежий (банан)	200	3,00	0,00	44,80	182,00	ХП-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,10	0,00	0,10	0,70	ХП-1
	Огурец порционно	100	0,8	0	2,5	14,0	I-5
	Филе куриное (красное мясо) запеченное в сметане	120	19,6	4,2	10,8	139	Ш-22
	Рагу из овощей	230	4,50	12,88	25,96	236,79	IV-12
	Чай с лимоном	200	0,70	0,00	10,30	41,60	IV-16
	Хлеб "Бородинский"	40	2,40	0,40	17,60	84,00	Х-5
	Хлеб 1 сорт	50	4,00	0,50	24,20	117,50	Х-5
Второй ужин	Напиток цитрусовый	200	0,50	0,30	16,80	69,00	VI-9
	Печенье сдобное промышленного производства	35	2,8	10,1	21	168	Х-3

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова

Заведующий столовой

С.В.Новикова