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

МЕНЮ

6 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **26.10.2026** г.

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

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,00	XII-2
	Яйцо вареное	1\40	5,08	4,60	0,28	62,80	VIII-3
	Каша манная молочная жидкая	200/5	6,53	7,03	38,78	244,92	VII-2
	Кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	14,71	98,69	VI-8
	Хлеб «Минский»	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X-5
	Батон	60	4,80	1,80	34,20	174,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый виноградный (индивидуальная упаковка)	200	0,60	0,00	37,00	144,00	VI-26
Обед	Солянка сборная мясная	200	5,47	8,13	10,40	135,60	II-5
	Котлета рубленная из мяса птицы с сыром	100	22,00	7,00	16,00	293,00	III-9
	Макаронные изделия оиварные	150	5,52	5,3	35,33	211,0	IV-10
	Компот из замороженных ягод (вишня)	200	0,25	0,00	16,00	59,34	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
	Лук репчатый	3	0,40	0,00	0,27	4,20	XII-4
Полдник	Вафли промышленного производства	35	1,12	0,98	28,03	119,7	X-3
	Напиток цитрусовый	200	0,50	0,30	16,80	69,00	VI-9
	Фрукт свежий (слива)	150	1,20	0,00	14,80	65,00	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	2,88	6,42	3,9	84,6	I-8
	Картофельная запеканка с мясом	250	27,42	25,60	35,00	480,00	III-6(1)
	Соус молочный с морковью	50	0,59	3,67	4,40	53,00	V-2
	Чай черный с натуральными добавками	200	0,20	0,00	10,0	40,00	VI-13
	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 "Йогурт"	200	5,60	5,00	22,00	156,00	VI-1
	Печенье сдобное промышленного производства	35	2,80	10,10	21,00	168,00	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина

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

МЕНЮ

6 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **26.10.2026** г.

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

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,00	XII-2
	Яйцо вареное	1\40	5,08	4,60	0,28	62,80	VIII-3
	Каша манная молочная жидкая	250/5	7,70	10,00	47,29	312,00	VII-2
	Кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	14,71	98,69	VI-8
	Хлеб «Минский»	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X-5
	Батон	80	6,40	2,40	45,60	232,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый виноградный (индивидуальная упаковка)	200	0,60	0,00	37,00	144,00	VI-26
Обед	Солянка сборная мясная	250	6,80	10,20	13,00	170,00	II-5
	Котлета рубленная из мяса птицы с сыром	120	26,40	8,40	19,20	351,60	III-9
	Макаронные изделия отварные	180	7,0	7,0	43,0	261,0	IV-10
	Компот из замороженных ягод (вишня)	200	0,25	0,00	16,00	59,34	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
	Лук репчатый	3	0,40	0,00	0,27	4,20	XII-4
Полдник	Вафли промышленного производства	35	1,12	0,98	28,03	119,7	X-3
	Напиток цитрусовый	200	0,50	0,30	16,80	69,00	VI-9
	Фрукт свежий (слива)	150	1,20	0,00	14,80	65,00	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	4,80	10,70	6,5	141,0	I-8
	Картофельная запеканка с мясом	300	32,90	30,70	42,10	576,00	III-6(1)
	Соус молочный с морковью	50	0,59	3,67	4,40	53,00	V-2
	Чай черный с натуральными добавками	200	0,20	0,00	10,0	40,00	VI-13
	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 "Йогурт"	200	5,60	5,00	22,00	156,00	VI-1
	Печенье сдобное промышленного производства	35	2,80	10,10	21,00	168,00	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина