

УТВЕРЖДАЮ
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
 Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

4 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 27.06.2026 г.

День недели: **суббота**

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66,00	ХП-2
	Яйцо вареное	1/40	5,08	4,60	0,28	62,80	VIII-3
	Каша манная молочная	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
	Батон	60	4,80	1,80	34,20	174,00	X 5
	Хлеб "Ржано-пшеничный"	30	2,10	0,30	15,00	72,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый персиковый (индивидуальная упаковка)	200	0,60	0,00	33,60	130,00	VI-26
Обед	Уха Ростовская	200	10,60	3,3	5,4	93,00	II-14
	Филе куриное, тушеное в соусе с овощами	90/45	30,00	17,00	6,00	298,00	III-40
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	5,30	35,33	211,00	IV-10
	Компот из яблок с лимоном	200	0,25	0,00	25,23	104,07	VI-6
	Хлеб "Отрубной"	20	1,60	0,60	9,00	47,80	X-5
	Хлеб 1 сорт	50	4,00	0,50	24,20	117,50	X-5
Полдник	Печенье сдобное промышленного производства	35	2,80	10,10	21,00	168,00	X-3
	Молоко в индивидуальной упаковке	200	6,00	6,40	9,40	120,00	VI-31
	Фрукт (виноград)	150	0,60	0,00	26,30	104,00	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,00	0,10	0,70	XII-1
	Огурец порционно	60	0,48	0,0	1,5	8,40	I-5
	Рис припущенный	150	3,70	5,40	37,70	215,00	IV-13-1
	Соус томатный	50	0,27	1,83	2,62	28,07	V-3
	Котлета особая п/ф	90	14,85	16,38	14,48	265,68	III-59
	Чай с сахаром	200	0,12	0,00	10,04	40,64	VI-14
	Хлеб 1 сорт	40	3,20	0,40	19,30	94,00	X-5
	Хлеб "Минский"	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Ряженка"	200	6,00	5,00	8,00	100,00	VI-1
	Батончик-мюсли (яблоко)	32	1,28	2,56	21,76	116,8	X-20

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова

УТВЕРЖДАЮ
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
 Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

4 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 27.06.2026 г.

День недели: суббота

Возрастная категория: 12-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Масло сливочное порционное	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	250/5	7,70	10,00	47,29	312,50	VII 2
	Кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	14,71	98,69	VI-8
	Батон	80	6,40	2,40	45,60	232,00	X 5
	Хлеб "Ржано-пшеничный"	30	2,10	0,30	15,00	72,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый персиковый (индивидуальная упаковка)	200	0,60	0,00	33,60	130,00	VI-26
Обед	Уха Ростовская	250	13,21	4,11	6,70	116,24	II-14
	Филе куриное, тушеное в соусе с овощами	100/50	33,00	19,00	6,00	332,00	III-40
	Макаронные изделия отварные	200	7,00	7,00	43,00	261,00	IV-10
	Компот из яблок с лимоном	200	0,25	0,00	25,23	104,07	VI-6
	Хлеб "Отрубной"	50	4,00	1,50	22,50	119,50	X-5
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
Полдник	Печенье сдобное промышленного производства	35	1,28	2,56	21,76	116,8	X-3
	Молоко в индивидуальной упаковке	200	6,00	6,40	9,40	120,00	VI-31
	Фрукт (виноград)	150	0,60	0,00	26,30	104,00	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,00	0,10	0,70	XII-1
	Огурец порционно	100	0,80	0,00	2,50	14,00	I-5
	Рис припущенный	180	4,40	6,50	45,20	300,00	IV-13
	Соус томатный	50	0,27	1,83	2,62	28,07	V-3
	Котлета особая п/ф	100	16,50	18,20	16,09	295,20	III-59
	Чай с сахаром	200	0,12	0,00	10,04	40,64	VI-14
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
	Хлеб "Минский"	40	3,00	0,40	20,40	96,00	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Ряженка"	200	6,00	5,00	8,00	100,00	VI-1
	Батончик-мюсли (яблоко)	32	1,28	2,56	21,76	116,8	X-20

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова