

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДС ОЛКД "Тимуровец"
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

20 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 27.08.2026 г.

День недели: Четверг

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	ХП-2
	Каша манная молочная жидкая	200/5	6,53	7,03	38,78	244,92	ВП-2
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,9	VI-2
	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 абрикосовый (индивидуальная упаковка)	200	1,00	0,00	28,00	112,00	VI-26
Обед	Мясо птицы отварное 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
	Котлета рубленая из мяса птицы с сыром	100	22,00	7,00	16,00	293,00	П-9
	Капуста тушеная	150	3,93	4,84	20,17	130,74	IV-2
	Компот из плодов или ягод сушеных (курага)	200	1,20	0,00	15,20	67,00	VI-19
	Хлеб 1 сорт	30	2,40	0,30	14,60	70,50	Х-5
	Хлеб "Бородинский"	20	1,2	0,2	8,8	42,0	Х-5
Полдник	Булочка промышленного производства	60	7,68	2,16	38,72	201,60	Х-22
	Сок фруктовый яблочный	200	1,0	0,0	23,4	94,0	VI-26
	Фрукт мандарин	150	1,2	0,0	12,9	57,0	ХП-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	ХП-1
	Помидор порционно	60	0,50	0,00	2,50	10,80	I-5
	Жаркое по домашнему	250	32,0	16,0	27,0	369,0	П-4
	Чай с сахаром	200	0,12	0,00	10,04	40,64	VI-14
	Хлеб 1 сорт	30	2,40	0,30	14,60	70,50	Х-5
	хлеб Минский	30	2,30	0,30	15,30	72,00	Х-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Йогурт"	200	5,6	5,0	22,0	156,0	VI-1
	Печенье овсяное промышленного производства	35	2,3	6,8	21	154	Х-3

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова

Заведующий производством

Е.А.Налейкина

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

20 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 27.08.2026 г.

День недели: Четверг

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	ХП-2
	Каша манная молочная жидкая	250/5	7,7	10,0	47,3	312,5	ВП-2
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,9	VI-2
	Батон	80	6,4	2,4	45,6	232,0	Х-5
	Хлеб "Ржано-пшеничный"	30	2,1	0,3	15,0	72,0	Х-5
Второй завтрак	Сок фруктовый абрикосовый (индивидуальная упаковка)	200	1,00	0,00	28,00	112,00	VI-26
Обед	Мясо птицы отварное на супы	20	3,6	3,7	0,1	48,2	П-3
	Суп картофельный с сыром	250	9,3	9,4	58,2	381,3	П-9
	Гренки из пшеничного хлеба	30	0,4	0,1	2,3	11,3	ХП-5
	Котлета рубленая из мяса птицы с сыром	120	26,4	8,4	19,2	351,60	III-9
	Капуста тушеная	200	5,24	6,46	26,9	174,3	IV-2
	Компот из плодов или ягод сушеных (курага)	200	1,20	0,00	15,20	67,00	VI-19
	Хлеб 1 сорт	40	3,2	0,4	19,3	94,0	Х-5
	Хлеб "Бородинский"	50	3,0	0,5	22,0	105,0	Х-5
Полдник	Булочка промышленного производства	60	7,68	2,16	38,72	201,60	Х-22
	Сок фруктовый яблочный	200	1,0	0,0	23,4	94,0	VI-26
	Фрукт мандарин	150	1,2	0,0	12,9	57,0	ХП-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	ХП-1
	Помидор порционно	100	0,90	0,00	4,2	18,00	I-5
	Жаркое по домашнему	300	38,0	19,0	33,0	450,0	III-4
	Чай с сахаром	200	0,12	0,00	10,04	40,64	VI-14
	Хлеб 1 сорт	50	2,4	0,4	17,6	84,0	Х-5
	хлеб Минский	40	3,0	0,4	20,4	96,0	Х-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Йогурт"	200	5,6	5,0	22,0	156,0	VI-1
	Печенье овсяное промышленного производства	35	2,3	6,8	21	154	Х-3

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова

Заведующий производством

Е.А.Налейкина