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

МЕНЮ

профильная сменаи
Дата: **27.10.2026 г.**

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

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с колбасой в/к "Сервелат"	30/15	5,45	5,60	16,20	147,00	XI - 2
	Каша «Дружба»	200/5	6,55	8,33	35,09	241,00	VII - 1
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,90	VI - 2
	Хлеб «Минский»	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X - 5
	Батон	30	2,4	0,9	17,1	87,0	X - 5
Обед	Огурец порционно	60	0,48	0	1,5	8,4	I- 5
	Мясо птицы отварное на супы	15	2,7	2,8	0,1	36,2	II - 3
	Суп картофельный с сыром	200	7,4	7,5	46,6	305,0	II - 9
	Гренки из пшеничного хлеба	30	2,37	0,3	14,52	71,7	XII-5
	Оладьи из печени по-кунцевски	100	16,9	5,3	14,2	172,0	III - 16
	Картофель отварной с зеленью	150	3,1	7,0	27,2	182,0	IV-23
	Компот из яблок и ягод замороженных (смородина)	200	0,10	0,10	10,90	45,00	VI - 29
	Хлеб 1 сорт	20	1,6	0,2	9,7	47,0	X - 5
	Хлеб «Бородинский»	20	1,20	0,20	8,80	42,00	X - 5
Полдник	Рулет с маком	90	7,02	14,58	49,50	345,60	X - 4
	Напиток из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	6,78	27,09	VI - 30
	Фрукт свежий (мандарин)	150	1,2	0,0	12,9	57,0	VII - 3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	VII - 1
	Салат "Веснушка"	60	1,02	3,06	7,56	60,00	I - 16
	Филе куриное в соусе с овощами	90/45	29,74	16,74	5,76	298,38	III - 40
	Макаронные изделия отварные	180	7,0	7,00	43,00	261,0	IV-10
	Чай с лимоном	200	0,7	0,01	10,3	41,62	VI - 16
	Конфеты шоколадные	54	0,9	5,6	40,3	208,4	X-21
	Хлеб «Ржано-пшеничный»	30	2,10	0,30	15,00	72,00	X - 5
	Хлеб 1 сорт	40	3,20	0,40	19,30	94,00	X - 5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Кефир"	200	6,00	5,00	8,00	100,00	VI - 1
	Вафли промышленного производства	35	1,12	0,98	28,03	119,7	X - 3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина

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

МЕНЮ

профильная смена
Дата: **27.10.2026 г.**

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

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с колбасой в/к "Сервелат"	30/20	6,20	8,50	16,20	166,00	XI - 2
	Каша «Дружба»	250/5	8,18	10,40	43,86	301,38	VII - 1
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,90	VI - 2
	Хлеб «Минский»	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X - 5
	Батон	50	4,0	1,5	28,5	145,0	X - 5
Второй завтрак	Сок фруктовый вишневый (индивидуальная упаковка)	200	1,40	0,00	24,40	106,00	VI - 26
Обед	Огурец порционно	100	0,8	0,0	2,5	14,0	I- 5
	Мясо птицы отварное на супы	20	3,6	3,7	0,1	48,2	II - 3
	Суп картофельный с сыром	250	9,3	9,4	58,2	381,3	II - 9
	Гренки из пшеничного хлеба	30	2,37	0,3	14,52	71,7	XII-5
	Оладьи из печени по-кунцевски	100	16,9	5,3	14,2	172,0	III - 16
	Картофель отварной с зеленью	200	4,1	9,3	36,3	243,0	IV-23
	Компот из яблок и ягод замороженных (смородина)	200	0,10	0,10	10,90	45,00	VI - 29
	Хлеб 1 сорт	30	2,4	0,3	14,6	70,5	X - 5
	Хлеб «Бородинский»	50	3,00	0,50	22,00	105,00	X - 5
Полдник	Рулет с маком	90	7,02	14,58	49,50	345,60	X - 4
	Напиток из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	6,78	27,09	VI - 30
	Фрукт свежий (мандарин)	150	1,2	0,0	12,9	57,0	VII - 3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	VII - 1
	Салат "Веснушка"	100	1,70	5,10	12,60	100,10	I - 16
	Филе куриное в соусе с овощами	100/50	32,95	18,60	6,40	331,55	III - 40
	Макаронные изделия отварные	200	7,36	7,06	47,10	281,4	IV-10
	Чай с лимоном	200	0,7	0,01	10,3	41,62	VI - 16
	Конфеты шоколадные	54	0,9	5,6	40,3	208,4	X-21
	Хлеб «Ржано-пшеничный»	40	2,10	0,30	15,00	72,00	X - 5
	Хлеб 1 сорт	60	3,20	0,40	19,30	94,00	X - 5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Кефир"	200	6,00	5,00	8,00	100,00	VI - 1
	Вафли промышленного производства	35	1,12	0,98	28,03	119,7	X - 3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина