

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"  
Е.Н. Дубровский

### МЕНЮ

5 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 28.06.2026 г.

День недели: воскресенье

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с джемом	30/10/20	2,93	8,00	27,30	190,00	XI-1
	Каша кукурузная молочная жидкая	200/5	7,30	8,00	34,40	238,40	VII-5
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,90	VII-2
	Хлеб «Ржано-пшеничный»	30	2,10	0,30	15,00	72,00	X-5
	Батон	30	2,40	0,90	17,10	87,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый виноградный (ундидуальная упаковка)	200	0,60	0,00	37,00	144,00	VI-6
Обед	Мясо говядина отварная на супы	15	3,10	0,40	0,00	15,60	II-2
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,66	5,00	12,10	116,10	II-1
	Сосиски отварные	120	11,35	27,50	2,69	308,00	III-23
	Макаронные изделия отварные	150	5,50	5,30	35,33	211,00	IV-10
	Компот из замороженных ягод (клубника) лето	200	0,10	0,00	10,90	44,30	VI-18
	Хлеб 1 сорт	50	4,00	0,50	24,20	117,50	X-5
	Хлеб «Бородинский»	20	1,20	0,20	8,80	42,00	X-5
Полдник	Вафли промышленного производства	35	1,12	0,98	28,03	119,70	X-3
	Напиток цитрусовый	200	0,50	0,30	16,80	69,00	VI-9
	Фрукт (яблоко)	200	0,80	0,00	22,60	92,00	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,00	0,10	0,70	XII-1
	Помидор свежий порционно	60	0,54	0,00	2,52	10,80	I-5
	Котлета рубленая из мяса птицы с сыром	100	22,00	7,00	16,00	293,00	III-9
	Картофель отварной с зеленью	200	4,10	9,30	36,30	243,00	VI-23
	Чай зеленый	200	0,10	0,00	10,00	40,60	VI-10
	Хлеб «Минский»	30	3,20	0,40	19,30	94,00	X-5
	Хлеб 1 сорт	40	2,30	0,30	15,30	72,00	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт «Снежок»	200	5,60	5,00	22,40	158,00	VI-1
	Печенье овсяное промышленного производства	35	2,30	6,80	21,00	154,00	X-3

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова

УТВЕРЖДАЮ  
 Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"  
 Е.Н. Дубровский

### МЕНЮ

5 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 28.06.2026 г.

День недели: воскресенье

Возрастная категория: 12-17лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с джемом	30/10/20	2,93	8,00	27,30	190,00	XI-1
	Каша кукурузная молочная жидкая	250/5	7,80	8,50	49,50	296,30	VII-5
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,90	VII-2
	Хлеб «Ржано-пшеничный»	30	2,10	0,30	15,00	72,00	X-5
	Батон	50	4,00	1,50	28,50	145,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый виноградный (ундидуальная упаковка)	200	0,60	0,00	37,00	144,00	VI-6
Обед	Мясо говядина отварная на супы	20	4,10	0,50	0,00	20,80	II-2
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,00	6,25	15,13	145,10	II-1
	Сосиски отварные	120	11,35	27,50	2,69	308,00	III-23
	Макаронные изделия отварные	200	7,36	7,06	47,10	281,40	IV-10
	Компот из замороженных ягод (клубника) лето	200	0,10	0,00	10,90	44,30	VI-18
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
	Хлеб «Бородинский»	50	3,00	0,50	22,00	105,00	X-5
Полдник	Вафли промышленного производства	60	7,68	2,16	38,72	201,60	X-22
	Напиток цитрусовый	200	0,50	0,30	16,80	69,00	VI-9
	Фрукт (яблоко)	200	0,80	0,00	22,60	92,00	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,00	0,10	0,70	XII-1
	Помидор свежий порционно	100	0,90	0,00	4,20	18,00	I-5
	Котлета рубленая из мяса птицы с сыром	120	26,40	8,40	19,20	351,60	III-9
	Картофель отварной с зеленью	230	4,70	10,70	41,70	279,00	VI-23
	Чай зеленый	200	0,10	0,00	10,00	40,60	VI-10
	Хлеб «Минский»	40	3,00	0,40	20,40	96,00	X-5
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт «Снежок»	200	5,60	5,00	22,40	158,00	VI-1
	Печенье овсяное промышленного производства	35	2,30	6,80	21,00	154,00	X-3

Заведующий медицинским пунктом



Н.А. Гаврилова