

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

12 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 28.07.2026 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	Масло сливочное порционно	10	0,08	7,25	0,13	66	ХП - 2
	Каша рисовая молочная с маслом	200/5	5,1	6,6	32,6	210,1	ВП-8
	Чай с молоком	200	2,8	2,4	13,3	87,3	ВП-12
	Хлеб Ржано - пшеничный	30	2,10	0,30	15,00	72,00	Х-5
	Батон	60	2,40	0,90	17,10	87,00	Х-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (вишневый) индивидуальная упаковка	200	1,4	0,0	24,4	106,0	VI-26
Обед	Мясо говядина отварная на супы	15	3,10	0,40	0,00	15,60	II-2
	Рассольник ленинградский	200	4,00	9,00	25,90	120,00	II-4
	Котлета "Пермская" п/ф	90	11,78	7,56	8,55	154,00	III-56
	Капуста тушеная	150	3,95	4,84	20,17	130,74	IV - 2
	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,40	0,00	29,00	119,40	VI-19
	Хлеб 1 сорт	50	4,00	0,50	24,20	117,50	Х-5
	Хлеб "Отрубной"	20	1,60	0,60	9,00	47,80	Х-5
Полдник	Подушечки шоколадные	35	2,5	5,6	22,8	157,5	Х-3
	Молоко в индивидуальной упаковке	200	6,0	6,4	9,4	120,0	VI-31
	Фрукт (яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0	ХП-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	ХП-1
	Салат с фасолью	60	5,30	6,40	14,30	103,40	I - 26/1
	Филе куриное, тушеное в соусе с овощами	90/45	30,00	17,00	6,00	298,00	III-40
	Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,3	35,3	211,0	IV-10
	Чай черный с натуральными добавками	200	0,2	0,0	10,0	40,0	VI-13
	Хлеб "Бородинский"	30	1,80	0,30	13,20	63,00	Х-5
	Хлеб 1 сорт	40	3,20	0,40	19,30	94,00	Х-5
Второй ужин	Сок фруктовый (виноградный)	200	0,6		37,0	144,0	VI - 26
	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

12 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: 28.07.2026 г.

День недели: вторник

Возрастная категория: 12-17лет

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 рисовая молочная с маслом	250/5	6,40	7,40	40,20	252,60	ВП-8
	Чай с молоком	200	2,80	2,40	13,30	87,30	ВП-12
	Хлеб "Ржано - пшеничный"	30	2,10	0,30	15,00	72,00	Х-5
	Батон	80	4,00	1,50	28,50	145,00	Х-5
Второй завтрак	Сок фруктовый (вишневый) индивидуальная упаковка	200	1,40	0,0	24,4	106,00	VI-26
Обед	Мясо говядина отварное на супы	20	4,1	0,5	0	20,8	II-2
	Рассольник ленинградский	250	5,0	11,3	32,4	150,0	II-4
	Котлета "Пермская" п/ф	100	14,2	8,4	9,5	171,0	III-56
	Капуста тушеная	200	5,24	6,46	26,90	174,32	IV - 2
	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,40	0,00	29,00	119,40	VI-19
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	Х-5
	Хлеб "Отрубной"	50	4,00	1,50	22,5	119,50	Х-5
Полдник	Подушечки шоколадные	35	2,5	5,6	22,8	157,5	Х-3
	Молоко в индивидуальной упаковке	200	6,0	6,4	9,4	120,0	VI-31
	Фрукт (яблоко)	200	0,8	0,0	22,6	92,0	ХП-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	ХП-1
	Салат с фасолью	100	8,80	10,60	23,70	222,30	I - 26/1
	Филе куриное, тушеное в соусе с овощами	100/50	33,0	19,0	6,0	332,0	III-40
	Макаронные изделия отварные	180	7,0	7,0	43,0	261,0	IV-10
	Чай черный с натуральными добавками	200	0,2	0,0	10,0	40,0	VI-13
	Хлеб "Бородинский"	40	2,4	0,4	17,6	84	Х-5
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29	141	Х-5
Второй ужин	Сок фруктовый (виноградный)	200	0,6		37,0	144,0	VI - 26
	Печенье овсяное промышленного производства	35	2,3	6,8	21	154	Х-3

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова

Заведующий производством

Е.А. Належкина