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

МЕНЮ

8 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **28.10.2026** г.

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

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с маслом и сыром "Хохланд" пластины	30/10/18,75	5,5	12,56	17,47	204,9	XI-9
	Омлет натуральный	150	13,43	20,81	3,5	255,09	VIII-1
	Чай с молоком	200	2,80	2,40	13,30	87,30	VI-12
	Батон	30	2,40	0,90	17,10	87,00	X-5
	Хлеб «Минский»	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый яблоко-виноград (индивидуальная упаковка)	200	0,80	0,00	24,00	96,00	VI-26
Обед	Суп картофельный с горохом и колбасными изделиями	200	7,0	11,0	18,0	194,0	II-21
	Бифштекс рубленный из мяса птицы	100	15,73	4,91	4,73	126,73	III-29
	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,82	3,6	30,0	242,5	IV-6
	Соус томатный	50	0,27	1,83	2,62	28,07	V-3
	Компот из плодов или ягод сушеных (курага)	200	1,0	0,0	26,0	104,0	VI-5
	Хлеб 1 сорт	50	4,00	0,50	24,20	117,50	X-5
	Хлеб «Отрубной»	20	1,60	0,60	9,00	47,80	X-5
	Чеснок	2	0,13	0,01	0,6	3,0	XII-4
Полдник	Подушечки шоколадные	35	2,45	5,60	22,75	157,50	X-3
	Молоко кипяченое	200	5,60	6,40	9,40	117,00	VI-27
	Фрукт свежий (яблоко)	200	0,8	0	22,6	92,0	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Салат из белокачанной капусты и перца	60	0,9	6,0	2,5	6,8	I-12
	Жаркое по домашнему	250	16,40	22,50	31,40	393,60	III-4
	Чай "Зеленый"	200	0,1	0,0	10,0	40,6	VI-10
	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 "Снежок"	200	5,60	5,00	22,40	158,00	VI-1
	Печенье сахарное промышленного производства	35	2,40	5,60	24,50	157,50	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина

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

МЕНЮ

8 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **28.10.2026** г.

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

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с маслом и сыром "Хохланд" пластины	30/10/18,75	5,5	12,56	17,47	204,9	XI-9
	Омлет натуральный	200	18	27,7	4,7	340,10	VIII-2
	Чай с молоком	200	2,80	2,40	13,30	87,30	VI-12
	Батон	50	4,00	1,50	28,50	145,00	X-5
	Хлеб «Минский»	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый яблоко-виноград (индивидуальная упаковка)	200	0,80	0,00	24,00	96,00	VI-26
Обед	Суп картофельный с горохом и колбасными изделиями	250	8,8	13,8	22,5	242,5	II-21
	Бифштекс рубленный из мяса птицы	120	18,88	5,89	5,68	152,00	III-29
	Каша гречневая рассыпчатая	180	6,90	4,3	36,0	291,0	IV-6
	Соус томатный	50	0,27	1,83	2,62	28,07	V-3
	Компот из плодов или ягод сушеных (курага)	200	1,0	0,0	26,0	104,0	VI-5
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
	Хлеб «Отрубной»	50	4,00	1,50	22,50	119,50	X-5
	Чеснок	2	0,13	0,01	0,6	3,0	XII-4
Полдник	Подушечки шоколадные	35	2,45	5,60	22,75	157,50	X-3
	Молоко кипяченое	200	5,60	6,40	9,40	117,00	VI-27
	Фрукт свежий (яблоко)	200	0,8	0	22,6	92,0	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Салат из белокачанной капусты и перца	100	1,5	10,0	4,2	113,0	I-12
	Жаркое по домашнему	300	16,40	22,50	31,40	393,60	III-4
	Чай "Зеленый"	200	0,1	0,0	10,0	40,6	VI-10
	Хлеб «Ржано-пшеничный»	40	2,80	0,40	20,00	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 сахарное промышленного производства	35	2,40	5,60	24,50	157,50	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина