

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

Каникулярная смена

31 марта 2026

День недели: вторник

Возрастная категория: 11-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Бутерброд с джемом	60	2,93	8	27,3	190,0	XI-1
	Каша рисовая молочная жидкая с изюмом	250/5	6,0	4,0	46,0	240,0	VII-10
	Кофейный напиток с молоком	200	2,8	3,2	14,7	98,7	VI-8
	Батон	50	4,0	1,5	28,5	145,0	X-5
	Хлеб "Бородинский"	30	1,8	0,3	13,2	63,0	X-5
	Сок фруктовый (мультифрукт) индивидуальная упаковка	200	0,4	0,0	24,0	100,0	VI-26
Обед	Зелень свежая	2	0,1	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Мясо птицы отварное для супов	20	3,6	3,7	0,1	48,2	II-2
	Суп из овощей	250	1,9	5,9	12,6	115,0	II-6
	Филе куриное (красное мясо), запеченное в сметане	120	19,6	4,2	10,8	139,0	III-22
	Макаронные изделия отварные	200	7,4	7,1	47,1	281,4	IV-10
	Компот из замороженных ягод (Клубника)	200	0,3	0,0	16,0	59,3	VI-4
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0	X-5
	Хлеб "Отрубной"	50	4,0	1,5	22,5	119,5	X-5
	Лук репчатый	3	0,4	0,0	0,3	4,2	XII-4
Полдник	Колбасные изделия, запеченные в тесте	110	2,0	6,66	26,9	176,0	X-19
	Напиток из шиповника	200	0,0	0,0	11,0	46,9	VI-7
	Фрукты свежие(мандарин)	150	1,2	0,0	12,9	57,0	XII-3/1
Ужин	Салат из свежих огурцов	100	0,72	10,08	3	103,6	I-7
	Жаркое по-домашнему(свинина)	300	44,0	18,0	57,0	565,0	III-41
	Чай черный с натуральными добавками	200	0,2	0,0	10,0	40,0	VI-13
	Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0	X-5
	Хлеб "Прибалтийский"	40	2,8	0,4	20,0	96,0	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт «Йогурт»	200	5,6	5,0	22,0	156,0	VI-1
	Печенье овсяное промышленного производства	35					

Заведующий медицинским пунктом

Н.А. Гаврилова

Заведующий столовой

Н.В. Аксентьева