

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник
ДСОЛКД «Тимуровец»
Е.Н.Дубровский

МЕНЮ

18 декабря 2026 года

(16 день санаторно-оздоровительного заезда)

7-10 лет

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюда	Б	Ж	У	Калорийность
XI-3	Завтрак	Бутерброд с сыром и маслом	30/10/15	4,97	8,01	7,56	122,2
VIII-1		Омлет натуральный	150	13,43	20,81	3,5	255,09
VI-6		Кофейный напиток с молоком	200	2,8	3,2	14,7	98,7
X-5		Батон подмосковный	30	2,3	1,0	12,4	78,3
X-5		Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,3	72,0
VI-26	2 Завтрак	Сок фруктовый виноградный (индивидуальная упаковка)	200	0,6	-	37,0	144,0
II-5	Обед	Солянка сборная мясная	200	5,5	8,1	10,4	135,6
III-9		Котлета рубленая из мяса птицы с сыром	100	22,0	7,0	16,0	293,0
IV-2		Капуста тушеная	150	3,9	4,8	20,2	130,7
VI-5		Компот из плодов сушеных (курага)	200	1,0	0,0	26,0	104,0
X-5		Хлеб 1 сорт	50	4,0	0,5	24,2	117,5
X-5		Хлеб Прибалтийский	30	2,1	0,3	15,0	72,0
XII-1		Зелень свежая	2	0,0	-	0,2	0,8
X-9	Полдник	Печенье сдобное промышленного производства	35	3,4	7,4	28,8	195,0
VI-9		Напиток цитрусовый	200	0,5	0,3	16,8	69,0
XII-3		Фрукт (яблоко)	200	0,8	0	22,6	92
I-14	Ужин	Салат из свеклы отварной	60	1,0	3,0	7,0	58,0
III-41		Говядина с овощами и Булгуром	250	36,0	15,0	47,0	470,0
VI-16		Чай черный с лимоном	200	0,7	0,01	10,3	41,62
X-5		Хлеб Бородинский	20	1,2	0,2	8,8	42,0
X-5		Хлеб 1 сорт	40	3,2	0,4	19,3	94,0
VI-1	2 ужин	Кисломолочный продукт «Варенец»	200	5,8	5,0	9,0	110,0
X-3		Печенье сахарное промышленного производства	35				

Заведующая медицинским пунктом

Заведующая столовой

Н.А.Гаврилова

Н.В.Аксентьева

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ДСОЛКД «Тимуровец»

Е.Н.Дубровский

МЕНЮ

18 декабря 2026 года

(16 день санаторно-оздоровительного заезда)

11-17лет

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюд	Выход блюда	Б	Ж	У	Калорийность
XI-3	Завтрак	Бутерброд с сыром и маслом	30/10/20	6,6	10,6	10	163
VIII-1		Омлет натуральный	200	18	27,7	4,7	340,1
VI-6		Кофейный напиток с молоком	200	2,8	3,2	14,7	98,7
X-5		Батон подмосковный	50	3,8	1,5	25,7	131,0
X-5		Хлеб ржано-пшеничный	30	2,3	1,0	12,4	78,3
VI-26	2 Завтрак	Сок фруктовый виноградный (индивидуальная упаковка)	200	0,6	-	37,0	144,0
II-5	Обед	Солянка сборная мясная	250	6,8	10,2	13,0	170,0
III-9		Котлета рубленая из мяса птицы с сыром	120	26,4	8,4	19,2	351,6
IV-2		Капуста тушеная	200	5,2	6,5	26,9	174,3
VI-5		Компот из плодов сушеных (курага)	200	1,0	0,0	26,0	104,0
X-5		Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0
X-5		Хлеб Прибалтийский	50	3,5	0,5	25,0	120,0
XII-1		Зелень свежая	2	0,0	-	0,2	0,8
X-9	Полдник	Печенье сдобное промышленного производства	35	3,4	7,4	28,8	195,0
VI-9		Напиток цитрусовый	200	0,5	0,3	16,8	69,0
XII-3		Фрукт (яблоко)	200	0,8	0	22,6	92
I-14	Ужин	Салат из свеклы отварной	100	1,6	5,0	11,6	96,6
III-41		Говядина с овощами и Булгуром	300	44,0	18,0	57,0	565,0
VI-16		Чай черный с лимоном	200	0,7	0,01	10,3	41,62
X-5		Хлеб Бородинский	40	2,4	0,4	17,6	84,0
X-5		Хлеб 1 сорт	60	4,7	0,6	29,0	141,0
VI-1	2 ужин	Кисломолочный продукт «Варенец»	200	5,8	5,0	9,0	110,0
X-3		Печенье сахарное промышленного производства	35				

Заведующая медицинским пунктом

Заведующая столовой

Н.А.Гаврилова

Н.В.Аксентьева