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

МЕНЮ

4 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **18.11.2026** 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	Масло сливочное порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,00	XII-2
	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	5,12	6,62	32,61	210,13	VII-8
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,90	VI-2
	Батон	60	4,80	1,80	34,20	174,00	X-5
	Хлеб "Минский"	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый - мультифрукт (индивидуальная упаковка)	200	0,40	0,00	24,00	100,00	VI-26
Обед	Мясо птицы отварное на супы	15	2,7	2,8	0,1	36,2	II-3
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,26	2,3	17,4	99,0	II-18
	Мясо тушеное с капустой	250	29,00	27,00	17,00	385,00	III-47
	Компот из яблок с лимоном	200	0,25	0,00	25,23	104,07	VI-6
	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
	Лук репчатый	3	0,40	0,00	0,27	4,20	XII-4
Полдник	Булочка промышленного производства	60	5,76	1,62	29,04	151,20	X-22
	Напиток из шиповника	200	0,00	0,00	11,01	46,87	VI-7
	Фрукт свежий (мандарин)	150	1,2	0,0	12,9	57,0	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Сельдь с луком	65	7,00	86,00	2,0	113,40	I-26
	Котлета рубленная из курицы	90	17,80	9,20	14,2	208,00	III-46
	Картофель тушеный с зеленью	200	4,2	5,8	27,8	192,0	IV-3
	Чай "Каркаде"	200	0,1	0,0	10,0	40,0	VI-11
	Хлеб 1 сорт	40	3,20	0,40	19,30	94,00	X-5
	Хлеб"Ржано-пшеничный"	30	2,10	0,30	15,00	72,00	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Кефир"	200	6,00	5,00	8,00	100,00	VI-1
	Пряник промышленного производства	35	1,90	1,75	26,60	122,50	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина

Начальник ДСОЛКД "Тимуровец"
_____ Е.Н. Дубровский

МЕНЮ

4 день санаторно-оздоровительного заезда

Дата: **18.11.2026** 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	Масло сливочное порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,00	XII-2
	Каша рисовая молочная жидкая	250/5	6,40	7,36	40,20	252,64	VII-8
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	15,95	113,90	VI-2
	Батон	80	6,40	2,40	45,60	232,00	X-5
	Хлеб "Минский"	30	2,30	0,30	15,30	72,00	X-5
Второй завтрак	Сок фруктовый - мультифрукт (индивидуальная упаковка)	200	0,40	0,00	24,00	100,00	VI-26
Обед	Мясо птицы отварное на супы	20	3,6	3,7	0,1	78,2	II-3
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,83	2,86	21,76	124,0	II-18
	Мясо тушеное с капустой	300	34,00	32,00	20,00	462,00	III-47
	Компот из яблок с лимоном	200	0,25	0,00	25,23	104,07	VI-6
	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
	Лук репчатый	3	0,40	0,00	0,27	4,20	XII-4
Полдник	Булочка промышленного производства	60	5,76	1,62	29,04	151,20	X-22
	Напиток из шиповника	200	0,00	0,00	11,01	46,87	VI-7
	Фрукт свежий (мандарин)	150	1,2	0,0	12,9	57,0	XII-3/1
Ужин	Зелень свежая	2	0,06	0,0	0,1	0,7	XII-1
	Сельдь с луком	65	7,00	86,00	2,0	113,40	I-26
	Котлета рубленная из курицы	100	19,80	10,30	15,9	232,00	III-46
	Картофель тушеный с зеленью	230	4,8	6,7	28,5	221,0	IV-3
	Чай "Каркаде"	200	0,1	0,0	10,0	40,0	VI-11
	Хлеб 1 сорт	60	4,70	0,60	29,00	141,00	X-5
	Хлеб"Ржано-пшеничный"	40	2,80	0,40	20,00	96,00	X-5
Второй ужин	Кисломолочный продукт "Кефир"	200	6,00	5,00	8,00	100,00	VI-1
	Пряник промышленного производства	35	1,90	1,75	26,60	122,50	X-3

Заведующий медицинским пунктом Н.А. Гаврилова

Заведующий производством Е.А.Налейкина