

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ДСОЛКД «Тимуровец»

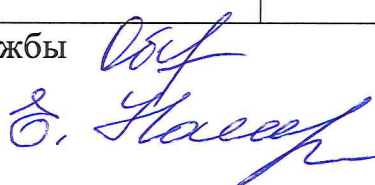
Е.Н.Дубровский

МЕНЮ

06 октября

Санаторная смена – 7 день

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда (7-10 лет)	Ккал	Выход блюда (11-17 лет)	Ккал
Завтрак	Масло сливочное 72% порционно	10	66,0	10	66,0
	Каша молочная «Дружба» с маслом	200\5	241,8	250\5	259,0
	Кофейный напиток с молоком	200	153,9	200	153,9
	Хлеб отрубной	30	150,5	30	150,5
	Батон Подмосковский	60	123,0	80	156,0
2 Завтрак	Сок фруктовый яблочно-грушевый (индивидуальная упаковка)	200	112,0	200	112,0
Обед	Огурчик свежий порционно	60	9,0	100	15,0
	Рассольник ленинградский	200\15	203,0	250\20	284,2
	Рыба тушеная в сметанном соусе	120\50\30	130,3	120\50\30	130,3
	Картофельное пюре	150		200	
	Компот из замороженных ягод (смородина)	200	104,5	200	104,5
	Хлеб 1 сорт	50	116,0	60	139,0
	Хлеб «Прибалтийский »	30	70,5	50	122,5
Лук репчатый	3	1,2	3	1,2	
Полдник	Сырники из творога со сгущенным молоком	150/25	245,3	150/25	245,3
	Чай черный с натуральными добавками (бергамот)	200	144,0	200	144,0
	Фрукт (мандарин)	150	76,0	150	76,0
Ужин	Свекла отварная порционно	60	53,0	100	88,3
	Зелень свежая в (ассортименте)	2	0,8	2	0,8
	Пельмени отварные	220		250	
	Чай «Каркаде»	200	55,0	200	55,0
	Хлеб «Минский»	20	61,6	40	55,0
	Хлеб 1 сорт	40	52,0	60	61,6
2 ужин	Кисломолочный продукт « Снежок»	200 35	114,0 153,0	200 35	114,0 153,0
	Печенье овсяное промышленного производства				

Начальник медицинской службы
ИО Заведующая столовой


Е.А. Налейкина