

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ДСОЛКД «Тимуровец»

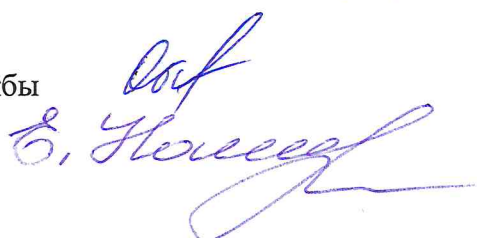
Е.Н. Дубровский



МЕНЮ
06 ноября
Санаторная смена – 15 день

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда (7-10 лет)	Ккал	Выход блюда (11-17 лет)	Ккал
Завтрак	Масло сливочное порционно 72%	10	66,0	10,0	66,0
	Сыр плавленый «Хохлонд»	18		18	
	Каша молочная кукурузная с маслом	200/5	229,0	250/5	278,0
	Чай черный с молоком	200	48,0	200	48,0
	Батон «Подмосковный»	60	156,6	80	224,0
	Хлеб Ржано-пшеничный	30	72,0	30	72,0
2 завтрак	Сок фруктовый (виноградный) индивидуальная упаковка	200	92,0	200	92,0
Обед	Помидор свежий порционно	60	13,8	100	23,0
	Борщ с капустой, картофелем\говядиной	200\15	136,3	250\20	162,9
	Мясо отварное (говядина)	90	275,4	100	219,0
	Рис припущенный с овощами	150	216,6	180	288,8
	Компот из ягод замороженных (брусника)	200	71,0	200	71,0
	Хлеб 1 сорт	50	120,0	60	141,0
	Хлеб «Бородинский»	30	60,3	50	100,5
Полдник	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	150/25	417,6	150/25	417,6
	Напиток цитрусовый	200	111,0	200	111,0
	Фрукт (яблоко)	200	76,0	200	76,0
Ужин	Икра морковная	60	71,8	100	120,0
	Зелень свежая (в ассортименте)	2	0,8	2	0,8
	Котлета рыбная «Любительская»	100	153,6	120	170,6
	Картофель тушеный с зеленью	200	207,2	230	238,3
	Чай черный с имбирем	200	68,0	200	68,0
	Хлеб «Минский»	50	120,0	50	120,0
	Хлеб 1 сорт	40	94,0	60	141,0
2 ужин	Кисломолочный продукт «Снежок»	200	158,0	200	158,0
	Пряник мятный промышленного производства	35	186,3	35	186,3

ИО Начальник медицинской службы
ИО Заведующая столовой



М.А. Обокова
Е.А. Налейкина