

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ДСОЛКД «Тимуровец»

Е.Н.Дубровский

МЕНЮ

14 октября

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 « Хохланд» пластина порционно | 18 | | 18 | |
| | Каша молочная кукурузная с маслом | 200/5 | 61,0 | 250 /5 | 61,0 |
| | Чай черный с молоком | 200 | 156,6 | 200 | 48,0 |
| | Батон «Подмосковный» | 60 | 72,0 | 80 | 224,0 |
| | Хлеб Ржано-пшеничный | 30 | 168,0 | 30 | 168,0 |
| 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 и картофелем/говядиной | 200/15 | 136,3 | 250/20 | 162,9 |
| | Колбасные изделия отварные (сосиски) | 120 | 322,3 | 120 | 322,3 |
| | Макаронные изделия отварные | 150 | | 200 | 309,6 |
| | Компот из ягод замороженных (брусника) | 200 | 216,6 | 200 | 71,0 |
| | Хлеб 1 сорт | 50 | 188,0 | 60 | 235,0 |
| Хлеб «Бородинский» | 30 | 68,1 | 50 | 113,5 | |
| 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 | 182,0 | 200 | 182,0 |
| Ужин | Икра морковная | 60 | 71,8 | 100 | 120,0 |
| | Зелень свежая (в ассортименте) | 2 | 0,8 | 2 | 0,8 |
| | Котлета рыбная « Любительская» | 100 | | 120 | |
| | Картофель тушеный с зеленью | 200 | 68,0 | 230 | 68,0 |
| | Чай черный с имбирем | 200 | | 200 | |
| | Хлеб «Минский» | 20 | 94,0 | 40 | 141,0 |
| Хлеб 1 сорт | 40 | 120,0 | 60 | 154,6 | |
| 2 ужин | Кисломолочный продукт «Снежок» | 200 | 158,0 | 200 | 158,0 |
| | Пряник мятный промышленного производства | 35 | 186,3 | 35 | 186,3 |

/ Начальник медицинской службы
И О Заведующая столовой


Е. Н. Дубровский

М.А. Обокова
Е.А. Налейкина