

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник  
ДСОЛКД «Тимуровец»  
Е.Н.Дубровский

## МЕНЮ

20 июля

(4 день санаторного заезда)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда (7-10 лет)	Ккал	Выход блюда (11-17 лет)	Ккал
<b>Завтрак</b>	Масло сливочное порционно 72%	10	66,0	10	66,0
	Яйцо вареное	1/40	74,5	1/40	74,5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	244,0	250/5	283,95
	Чай черный с молоком	200	61,6	200	61,6
	Батон «Подмосковный»	30	168,0	30	168,0
	Хлеб «Прибалтийский»	60	130,5	80	152,7
<b>2 Завтрак</b>	Сок фруктовый (виноградный) индивидуальная упаковка	200	112,0	200	112,0
<b>Обед</b>	Помидоры свежие порционно	60	18,0	✓100	30,0
	Суп картофельный с рыбой и зеленью	200/1	145,5	250/1	182,0
	Сердце в соусе	90/45	263,9	100/50	352,0
	Картофельное пюре	150	160,5	200	214,0
	Компот из ягод сушеных(изюм)	200	78,0	200	78,0
	Хлеб 1 сорт	50	188,0	60	235,0
	Хлеб «Бородинский»	30	68,1	50	113,5
<b>Полдник</b>	✓ Булочка промышленного производства	60	212,0	60	212,0
	Сок фруктовый (грушевый)	200	112,0	200	112,0
	Фрукт (мандарин)	150	57,0	150	57,0
<b>Ужин</b>	Икра морковная	60	37,8	✓100	63,0
	Зелень свежая (в ассортименте)	2	0,8	2	0,8
	Бифштекс Андрон	90	160,0	100	177,8
	Каша пшеничная вязкая	150	215,8	180	259,0
	Чай черный с натуральными добавками (бергамот)	200	61,6	200	61,6
	Хлеб «Минский»	20	52,0	40	104,0
	Хлеб 1 сорт	40	120,0	60	154,6
<b>2 ужин</b>	Кисломолочный продукт «Ряженка»	200	114,0	200	114,0
	Печенье сдобное Сэндвич промышленного производства	35	161,7	35	161,7

Начальник медицинской службы  
Заведующая столовойЛ.Ф. Смольникова  
О.Ю.Савельева