

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ДСОЛКД «Тимуровец»

Е.Н. Дубровский

## МЕНЮ

25 октября

Санаторная смена – 3 день

	Наименование блюда	Выход блюда (7-10 лет)	Ккал	Выход блюда (11-17 лет)	Ккал
<b>Завтрак</b>	Бутерброд с колбасой в/к Сервелат	30/15	95,3	30/20	123,5
	Сыр плавленый «Хохланд»				
	Каша рисовая молочная жидкая с маслом	18 200/5	18 265,2	18 250/5	18 301,3
	Чай черный с молоком	200	61,0	200	61,0
	Хлеб «Бородинский»	30	72,0	30	72,0
	Батон «Подмосковный»	30	78,3	50	130,5
<b>2 Завтрак</b>	Сок фруктовый мультифрукт (индивидуальная упаковка)	200	114,0	200	114,0
<b>Обед</b>	Перец болгарский порционно	60	14,1	100	23,6
	Суп картофельный с сыром и гречками	200/15 30	138,25 112,0	250/20 30	193,55 112,0
	Тефтели из говядины с рисом	90	199,4	100	235,6
	Каша гречневая рассыпчатая	150	188,6	180	233,0
	Соус томатный	50	52,9	50	52,9
	Компот из ягод, сушеных (изюм)	200	105,0	200	105,0
	Хлеб 1 сорт	20	48,0	50	102,8
	Хлеб «Отрубной»	30	60,3	50	120,6
	Лук репчатый	3	1,2	3	1,2
<b>Полдник</b>	Печенье песочное	35		35	
	Напиток из шиповника	200	78,0	200	78,0
	Фрукт (слива)	150	76,0	150	76,0
<b>Ужин</b>	Салат из свежих огурцов	60	22,1	100	36,9
	Зелень свежая (в ассортименте)	2	0,8	2	0,8
	Картофельная запеканка с мясом	250	413,8	300	467,3
	Соус молочный с морковью	50	52,9	50	52,9
	Чай зеленый с сахаром	200	76,6	200	76,6
	Хлеб «Прибалтийский»	20	52,0	40	104,0
	Хлеб 1 сорт	40	96,0	60	122,5
<b>2 ужин</b>	Кислом. продукт Йогурт	200	112,5	200	112,5
	Печенье овсяное промышленного производства	35	116,0	35	116,0

ИО Начальник медицинской службы  
ИО Заведующая столовой

*Е.Н. Дубровский*

М.А.Обсокова  
Е.А. Налейкина