

Санаторий «30 лет Победы» (г. Железноводск)

Питание

Успешность санаторно—курортного лечения в течение многих лет специалисты неразрывно связывают с применением лечебного, диетического питания. Врачом — диетологом разработаны различные лечебные диеты: гипоаллергенная, гипохолестериновая, гипокалорийная с применением вегетарианских блюд, разгрузочных дней. При составлении лечебного рациона питания используются диеты, соответствующие профилю конкретного заболевания. При этом принимается во внимание не только диагноз и рекомендации лечащего врача, но также гастрономические предпочтения, национальная принадлежность, религиозные убеждения, возраст и привычки наших гостей.

Используя традиционные и современные рецепты приготовления пищи, мастера—кулинары санатория прилагают усилия, чтобы все без исключения блюда были вкусными и высокого качества.

Система меню

Поскольку в здравнице действует заказная система блюд, каждому отдыхающему будет предложено выбрать индивидуальное меню, а это несколько вариантов закусок, первых и вторых блюд, приготовленных из свежих экологически чистых продуктов: мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, различных круп, овощей, фруктов, соков, кисломолочных продуктов, большой выбор выпечки собственного производства. В рационе используются *овсяной* и *отрубной* отвары.

Благоприятная для принятия пищи обстановка, создаваемая в обеденном зале внимательным и заботливым персоналом, красивая сервировка столов, «живая музыка» в исполнении профессиональных музыкантов, улучшая настроение, способствует лучшему усвоению блюд.