

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
/ С.В. Зверева /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на **23** апреля 2026 четверг 1 неделя (4)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
II Завтрак	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448
	Чай с сахаром	180	180	0,18	0	5,85	24,12	760
	7-11лет	220		4,92	3,45	20,15	132,22	
	12и старше		235	6,7	4,75	25,53	172,72	
Завтрак	Каша пшенная жидкая с сахаром и маслом	200	250	7,8	10,02	31,48	247,9	329A
	Кофейный напиток с молоком	180	180	3,09	2,94	13,3	91,76	704
	Бутерброд с повидлом	20/40	20/40	3,12	0,32	32,68	144,0	451
ИНД.СТОЛ	ИС Каша пшенная	200						034
	Чай с сахаром	200						760
	7-11лет	440		10,43	11,9	72,11	445,83	
	12и старше		490	14,01	13,28	77,46	483,66	
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем, курицей и со сметаной	250	300	7,06	10,59	9,06	161,68	101A
	Шницель из курицы, с соусом красным основным	75/30	75/50	14,4 1,39	3,3 1,33	10,1 3,02	127,1 33,25	217 810A
	Греча отварная	180	200	7,96	6,73	34,67	230,63	341A
	Компот из брусники	180	200	0,1	0,1	15,21	61,72	742
	Хлеб пшеничный	40	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	ИС Суп (пшено). с курицей	250						017
	ИС Котлеты из курицы	50						022
	ИС Картофельное пюре	200						037
	Компот из брусники	200						742
	7-11лет	795		32,92	19,69	84,52	681,84	
	12и старше		945	39,43	23,25	104,83	840,36	
Полдник	Пудинг из творога с яблоками, со сгущенным молоком	150/20	150/20	21,29	16,65	28,11	353,95	519
	Чай с лимоном и сахаром	180	180	0,37	0	11,16	45,15	766
ИНД.СТОЛ	ИС Плов с курицей	200						026
	Компот из сухофруктов	200						730
	7-11лет	350		21,56	16,65	34,14	379,06	
	12и старше		350	21,56	16,65	34,14	379,06	
Ужин	Рагу овощное с мясом	200	250	19,86	24,16	28,17	383,28	275A
	Кисель из смеси сухофруктов	200	200	0,34	0	22,71	91,85	716
	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920
	Хлеб пшеничный	40	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	7-11лет	520		26,71	24,13	72,27	625,07	
	12и старше		610	33,52	29,36	91,26	786,73	
II ужин	Йогурт питьевой	200	200	5,6	5,0	26,0	172,0	781A
ВСЕГО	7-11лет	2525		95,62	80,82	309,54	2436,02	
	12и старше		2830	114,12	92,29	359,22	2834,53	

ГМП и БАД не применялись в процессе приготовления. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная, пищевая, йодированная. Проводится искусственная С-витаминизация

Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
/ С.В. Зверева /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на **24** апреля 2026 пятница 1 неделя (5)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
II Завтрак	Бутерброд с повидлом	20/40	20/40	3,12	0,32	32,68	144,0	451
	Какао с молоком	180	180	3,4	3,35	14,06	99,97	700
	7-11лет	220		7,26	4,22	43,92	240,49	
	12и старше		265	7,26	4,22	43,92	240,49	
Завтрак	Суп молоч. с макар. изделиями	200	200	5,46	5,56	17,74	143,07	334
	Чай с лимоном и сахаром	180	180	0,23	0	11,16	45,15	766
	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	8,6	56,6	920
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
ИНД.СТОЛ	ИС Каша кукурузная+ чай	200/200						035/760
	7-11лет	460		13,53	10,15	63,3	349,32	
	12и старше		470	14,29	10,23	69,75	366,82	
Обед	Борщ со свежей капусты с курицей	250	300	6,45	8,76	9,59	147,94	104А
	Сосиски отварные, с	60	60	6,24	12,06	0,48	126,0	209
	Соусом красным основным	30	30	0,82	0,79	1,81	15,67	810
	Рис отварной	150	200	4,8	7,2	48,6	278,3	346А
	Икра морковная	60	80	1,7	5,7	8,1	90,6	632
	Компот из кураги	180	180	0,95	0,09	14,59	62,28	733
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
ИНД.СТОЛ	ИС Суп геркулесовый	250						011
	ИС Плов из отв. говядины	200						025
	Компот из кураги	200						733
	7-11лет	800		24,08	33,39	92,49	799,09	
	12и старше		960	28,72	35,72	116,8	951,39	
Полдник	Булочка с изюмом	75	75	6,01	4,03	30,39	200,38	406
	Чай с сахаром	200	200	0,2	0	6,5	26,8	760
ИНД.СТОЛ	ИС Рыба отварная (горбуша)	90						024
	ИС Картофельное пюре	200						037
	Напиток из шиповника	200						773
	7-11лет	275		6,21	4,03	36,89	227,18	
	12и старше		275	6,21	4,03	36,89	227,18	
Ужин	Поджарка из рыбы (горбуша), с соусом белым основным	90 30	90 30	12,43 0,77	10,17 1,23	5,25 1,18	165,25 19,3	292 813
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374А
	Напиток из шиповника	180	180	0,54	0,18	13,68	58,77	773
	Хлеб пшеничный	40	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	7-11лет	530		22,09	16,93	64,43	536,19	
	12и старше		620	26,36	20,88	86,59	692,72	
II ужин	Кисель из брусники	180	180	0,09	0,09	13,44	54,6	718
	Гренки	25	25	3,17	3,2	11,98	89,48	944
	7-11лет-205; 12и старше-205			3,26	3,29	25,42	144,08	
ВСЕГО	7-11лет	2490		77,25	72,58	328,26	2305,12	
	12и старше		2795	86,1	78,1	379,37	2622,68	

ГМП и БАД не применялись в процессе приготовления. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная, пищевая, йодированная, Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
/С.В. Зверева /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на **25** апреля 2026 суббота 1 неделя (6)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
II Завтрак	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448
	Кофейный напиток с сахаром (без молока)	180	180	0,52	0,33	7,92	36,43	705
	7-11лет 12и старше	220	235	5,26 7,04	3,78 5,08	22,22 27,6	144,53 185,03	
Завтрак	Каша жидкая молочная кукурузная	200	200	5,8	6,8	32,8	216,9	332
	Чай с лимоном с сахаром	180	200	0,25	0	12,08	49,12	766
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	7-11лет 12и старше	410	450	8,76 9,95	6,84 6,84	63,61 77,13	336,43 388,02	
Обед	Суп картофельный рыбный с крупой (треска)	250	250	7,77	2,33	18,75	126,89	171
	Рагу из курицы	200	250	26,2	8,8	21,9	271,6	276A
	Компот из изюма	200	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736
	Хлеб пшеничный	50	40	3,04	0,32	25,8	97,6	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	7-11лет 12и старше	740	800	35,61 41,37	10,31 12,27	87,82 86,23	614,49 680,49	
Полдник	Напиток из шиповника	180	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773
	Печенье	50	50	4,0	6,5	33,5	210,0	914
	7-11лет 12и старше	230	250	4,54 4,6	6,68 6,7	47,18 48,7	268,77 275,3	
Ужин	Котлеты из говядины	60	60	11,01	10,89	9,82	180,56	219
	Соус красный основной	30	50	1,39	1,33	3,02	33,25	810A
	Макароны отварные	200	200	7,1	7,4	43,7	269,3	392A
	Кисель из смеси сухофруктов	180	200	0,34	0	22,71	91,85	716
	Хлеб пшеничный	-	30	2,28	0,24	19,4	73,2	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	7-11лет 12и старше	510	600	21,88 26,08	19,56 20,58	78,45 100,03	620,66 756,76	
II ужин	Сок фруктовый в ассортименте	200	200	1,0	0,26	20,2	92,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2310		76,69	46,71	326,85	2066,69	
	12и старше		2535	90,35	51,53	359,89	2375,8	

ГМП и БАД не применялись в процессе приготовления. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная, пищевая, йодированная. Проводится искусственная С-витаминизация готовых 3-х блюд- лимонная кислота. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.6)

Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
/ С.В. Зверева /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на **26** апреля 2026 воскресенье 1 неделя (7)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
II Завтрак	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920
	Чай с сахаром	180	180	0,18	0	5,85	24,12	760
	Хлеб пшеничный	20	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	7-11лет	240		6,5	4,16	19,05	129,52	
	12и старше		270	8,78	4,4	38,4	202,72	
Завтрак	Каша ячневая	200	250	10,1	13,83	49,98	337,71	331А
	Какао с молоком	200	200	3,76	3,7	15,5	110,48	700
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	7-11лет	460		14,87	15,06	92,12	477,0	
	12и старше		500	17,66	17,93	97,73	570,19	
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем, курицей и со сметаной	250	300	7,06	10,59	9,06	161,68	101А
	Курица отварная, с соусом белым основным	60	80	25,64	1,91	0,64	122,4	204А
		30	30	0,77	1,23	1,18	19,3	813
	Греча отварная	180	180	7,16	6,09	31,22	208,1	341
	Компот из смеси сухофруктов	180	200	0,5	0	19,8	81,0	730
	Хлеб пшеничный	50	30	2,28	0,24	19,4	73,2	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	7-11лет	790		38,77	18,21	91,44	717,99	
	12и старше		880	47,37	20,78	82,68	774,28	
Полдник	Пряник	50	50	2,95	2,35	37,5	183,0	910
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	0,25	0	12,08	49,12	766
	7-11лет	260		3,2	2,35	49,58	232,12	
	12и старше		260	3,2	2,35	49,58	232,12	
Ужин	Сосиска отварная, с соусом красным основным	60	60	6,24	12,06	0,48	126,0	209
		30	50	1,39	1,33	3,02	33,25	810А
	Картофельное пюре	200	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374
	Напиток из шиповника	180	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773
	Хлеб пшеничный	-	60	2,28	0,24	19,4	73,2	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	7-11лет	510		14,34	21,61	43,29	467,24	
	12и старше		630	20,85	22,89	85,18	673,95	
II ужин	Сок фруктовый в ассортименте	200	200	0,6	0,4	32,6	136,6	770
ВСЕГО	7-11лет	2460		78,25	62,21	328,08	2160,47	
	12и старше		2740	98,46	69,15	386,17	2589,86	

ГМП и БАД не применялись в процессе приготовления. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная, пищевая, йодированная. Проводится искусственная С-витаминизация готовых 3-х блюд- лимонная кислота. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.6)

Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
С.В. Зверева /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на **27** апреля 2026 понедельник 2 неделя (8)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
II Завтрак	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448
	Кофейный напиток с молоком	180	180	3,09	2,94	13,3	91,76	704
	7-11лет	220		7,83	6,39	27,6	199,86	
	12и старше		235	9,61	7,69	32,98	240,36	
Завтрак	Каша вязкая пшеничн.с изюмом	200	250	10,6	13,4	55,1	282,0	398А
	Чай с сахаром	200	200	0,2	0	6,5	26,8	760
	Хлеб пшеничный	50	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
ИНД.СТОЛ	ИС Каша «Дружба»	200						032
	Чай с сахаром	200						760
	7-11лет	450		12,13	10,91	82,82	452,16	
	12и старше		500	14,03	13,52	93,43	525,47	
Обед	Рассольник ленинградский	230	300	7,02	9,13	19,67	192,22	110А(2)
	Рыба туш. в том. с овощ.(треска)	90	100	12,72	7,09	5,98	139,92	298
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374А
	Компот из смеси сухофруктов	180	180	0,44	0	17,81	72,85	730
	Хлеб пшеничный	50	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
ИНД.СТОЛ	ИС Суп с мясом (геркулес)	250						011
	ИС Рыба отварная	90						024
	ИС Картофельное пюре	200						037
	Компот из смеси сухофруктов	200						730
	7-11лет	740		26,89	20,74	92,02	691,39	
	12и старше		900	32,8	25,52	109,94	854,39	
Полдник	Сырники. с соусом	100	150	25,72	13,55	33,6	359,45	534А
	клюквенным	30	30	0,03	0	3,45	13,98	814
	Напиток из шиповника	180	180	0,54	0,18	13,68	58,77	773
ИНД.СТОЛ	ИС Плов с мясом	200						025
	Напиток из шиповника	200						773
	7-11лет	310		17,67	9,18	39,53	312,05	
	12и старше		360	26,29	13,73	50,73	432,2	
Ужин	Бефстроганов из говядины	90	100	14,85	15,42	2,37	209,47	240А
	Макароны отварные	150	200	7,1	7,4	43,7	269,3	392А
	Салат из белокочанной капусты	80	100	2,5	10,1	10,1	142,2	609А
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	0,25	0	12,08	49,12	766
	Хлеб пшеничный	20	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	7-11лет	580		25,65	30,29	64,34	704,47	
	12и старше		710	32,46	34,04	95,43	900,69	
II ужин	Кисель из клюквы	180	180	0,09	0,0	12,72	51,09	717
	Гренки	25	25	3,17	3,2	11,98	89,48	944
	7-11лет	205	205	3,26	3,2	24,7	140,57	
ВСЕГО	7-11лет	2505		93,43	80,41	331,01	2497,5	
	12и старше		2910	118,45	97,78	407,21	3090,68	

ГМП и БАД не применялись в процессе приготовления. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная, пищевая, йодированная. Проводится искусственная С-витаминизация готовых 3-х блюд- лимонная кислота. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.6)

Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
И.С. Палантая
С.В. Зверева /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на **28** апреля 2026 вторник 2 неделя (9)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
II Завтрак	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920
	Чай с сахаром	180	180	0,18	0	5,85	24,12	760
	Хлеб пшеничный	20	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	7-11лет	240		6,5	4,16	19,08	129,52	
	12и старше		270	8,78	4,4	38,4	202,72	
Завтрак	Каша овсян.из «Геркулеса» жид	200	250	8,01	11,68	27,9	248,71	323А
	Кофейный напиток с сахаром (без молока)	180	180	0,51	0,32	7,88	36,16	705
	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,1	8,2	0,1	74,8	905
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
ИНД.СТОЛ	ИС Каша геркулесовая	200						033
	Чай с сахаром	200						760
	7-11лет	430		10,23	16,61	43,67	340,2	
	12и старше		520	11,86	20,04	54,41	420,07	
Обед	Суп картофельный с горохом	230	300	9,74	6,79	30,29	194,83	129А(2)
	Сметана для I блюда	10	10	0,24	1,76	0,3	18,02	800
	Курица отварная с соусом белым основным	60 30	80 30	25,64 0,77	1,91 1,23	0,64 1,18	122,4 19,3	204 813
	Макароньы отварные	150	200	7,1	7,4	43,7	269,3	392А
	Икра свекольная	60	80	1,8	5,7	9,1	95,2	631
	Компот из изюма	180	180	0,36	0,09	16,56	68,22	736
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Хлеб ржаной	30	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
ИНД.СТОЛ	ИС Суп картоф. с горохом	250						013
	ИС Курица отв.+картоф.пюре	60/200						023/037
	Компот из изюма	200						736
	7-11лет	790		39,82	20,51	101,93	790,76	
	12и старше		990	53,41	26,0	134,4	1013,27	
Полдник	Королевская ватрушка	150	150	20,2	13,22	26,91	310,69	532
	Молоко кипяченое	180	200	5,8	5,0	9,6	107,0	708
ИНД.СТОЛ	ИС Плов с говядиной	200						025
	Компот из сухофруктов	200						730
	7-11лет	330		25,42	17,72	35,55	406,99	
	12и старше		350	26,0	18,22	36,51	417,69	
Ужин	Плов из отварной говядины	200	250	19,1	19,3	48,2	443	269А
	Кисель из смеси сухофруктов	200	200	0,34	0	22,71	91,85	716
	Хлеб пшеничный	50	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940
	Хлеб ржаной	50	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	7-11лет	500		22,64	16,4	94,71	658,75	
	12и старше		560	27,2	20,42	104,54	765,45	
II ужин	Кефир	200	200	5,8	5,0	8,0	106,0	780
ВСЕГО	7-11лет	2490		110,38	80,6	316,74	2493,82	
	12и старше		2890	133,61	94,64	389,98	2986,8	

ГМП и БАД не применялись в процессе приготовления. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная, пищевая, йодированная. Проводится искусственная С-витаминизация готовых 3-х блюд- лимонная кислота. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.6)

Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
С.В. Зверева

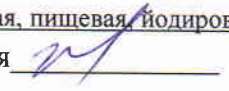


МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на **29** апреля 2026 среда 2 неделя (10)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
II Завтрак	Бутерброд с маслом	10/40	10/40	3,14	7,57	25,94	163,8	449
	Чай с лимоном и сахаром	180	200	0,25	0	12,08	49,12	766
	7-11лет	230		3,39	7,57	38,02	212,92	
	12и старше		230	3,39	7,57	38,02	212,92	
Завтрак	Макароны отварные с сыром	200	200	10,5	9,6	38,2	280,9	393
	Какао с молоком	180	180	3,4	3,35	14,06	99,97	700
	Хлеб пшеничный	40	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940
	Хлеб ржаной	-	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942
ИНД.СТОЛ	ИС Каша кукурузная	200						035
	Чай с сахаром	200						760
	7-11лет	420		16,94	13,27	78,06	478,47	
	12и старше		480	21,1	13,91	91,88	599,67	
Обед	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	300	12,81	6,39	20,39	192,52	128 128А
	Картофель тушеный с говядин.	200	200	20,3	19,3	18,4	329,2	263
	Салат из белокочанной капусты	80	100	2,5	10,1	10,4	143,0	609А
	Компот из смеси сухофруктов	180	200	0,5	0	18,8	81,0	730
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942
ИНД.СТОЛ	ИС Суп с фрикадельками	250						014
	ИС Картофель туш. с мясом	60						027
	Компот из сухофруктов	200						730
	7-11лет	790		41,03	34,59	89,42	872,77	
	12и старше		890	42,55	36,67	101,16	940,12	
Полдник	Манник с молоком сгущенным	150/10	150/10	5,9	11,71	43,94	304,64	533
	Напиток из шиповника	200	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773
ИНД.СТОЛ	ИС Котлеты из курицы	60						022
	ИС Каша пшеничная рассыпч.	200						038
	Напиток из шиповника	200						773
	7-11лет	360		8,07	5,97	61,0	334,88	
	12и старше		360	8,07	5,97	61,0	334,88	
Ужин	Котлеты из курицы паровые, с соусом красным основным	70 30	70 50	13,39 1,39	3,09 1,33	9,34 3,02	118,51 33,25	221 810А
	Рис отварной	150	200	4,8	7,2	48,6	278,3	346
	Чай с сахаром	180	200	0,2	0	6,5	26,8	760
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942
	7-11лет	510		23,67	10,08	80,12	537,0	
	12и старше		610	28,66	12,5	100,63	651,26	
II ужин	Йогурт питьевой	200	200	5,6	5,0	26,0	175,0	781А
ВСЕГО	7-11лет	2510		98,7	78,88	384,6	2700,52	
	12и старше		2700	109,37	81,62	418,69	2913,85	

ГМП и БАД не применялись в процессе приготовления. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная, пищевая, йодированная.

Медсестра диетическая  Бухгалтер 