

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



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ
 на 1 октября 2024 вторник 1 неделя (2)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
Завтрак	Каша жидкая молочная гречневая	200	250	8,9	8,4	29,9	230,05	324А
II комплекс	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
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921
		7-11лет 12и старше	530	590	11,15 13,71	15,94 17,72	67,38 79,93	436,96 507,01
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
	Плов с курицей	200	200	27,3	8,1	33,2	314,6	270
	Салат из белокочанной капусты	80	100	2,5	10,1	10,1	142,2	609А
	Компот из изюма	180	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736
	Хлеб ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942
		7-11лет 12и старше	740	860	40,14 43,48	24,11 27,45	77,28 93,41	759,43 835,95
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
	7-11лет 12и старше	330	350	25,42 26,0	17,72 18,22	35,55 36,51	406,99 417,69	
ВСЕГО	7-11лет	1600		76,71	57,77	180,21	1602,84	
	12и старше		1800	83,19	63,39	209,88	1760,65	

*по допсоглашению

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

(Handwritten signatures)

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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 1 октября 2024 вторник 1 неделя (2)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920
<i>I комплекс</i>	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
	<i>7-11лет-240; 12и старше-270</i>							
	Каша жидкая молочная гречневая	200	250	8,9	8,4	29,9	230,05	324А
	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
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921
	<i>7-11лет</i>	<i>530</i>		<i>17,65</i>	<i>20,1</i>	<i>86,43</i>	<i>566,48</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>590</i>	<i>22,49</i>	<i>22,12</i>	<i>118,33</i>	<i>709,73</i>	
<i>Обед</i>	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
	Плов с курицей	200	200	27,3	8,1	33,2	314,6	270
	Салат из белокочанной капусты	80	100	2,5	10,1	10,1	142,2	609А
	Компот из изюма	180	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	<i>7-11лет</i>	<i>780</i>		<i>43,18</i>	<i>24,43</i>	<i>103,08</i>	<i>857,03</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>920</i>	<i>47,94</i>	<i>27,97</i>	<i>125,89</i>	<i>976,05</i>	
<i>Полдник</i>	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
	<i>7-11лет</i>	<i>330</i>		<i>25,42</i>	<i>17,72</i>	<i>35,55</i>	<i>406,99</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>350</i>	<i>26,0</i>	<i>18,22</i>	<i>36,51</i>	<i>417,69</i>	
<i>Ужин</i>	Суфле из птицы	80	80	31,91	7,67	3,76	211,45	211
	Пюре картофельное с морковью	150	200	3,83	5,94	24,24	166,19	377А
	Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А
	Кисель из смеси сухофруктов	200	200	0,34	0	22,71	91,85	716
	Хлеб пшеничный	50	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	<i>7-11лет</i>	<i>580</i>		<i>42,0</i>	<i>13,1</i>	<i>79,31</i>	<i>631,18</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>690</i>	<i>44,59</i>	<i>14,84</i>	<i>86,84</i>	<i>714,2</i>	
<i>Пужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	0,6	0,4	32,6	136,6	770
ВСЕГО	7-11лет	2660		128,85	75,75	336,97	2597,74	
	12и старше		3020	141,62	83,55	400,17	2954,27	

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»
 А.А. Паскичев /



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ
 на 2 октября 2024 среда 1 неделя (3)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Макароны отварные с сыром	200	200	10,5	9,6	38,2	280,9	393
<i>Икомплекс</i>	Какао с молоком	200	200	4,6	4,4	12,5	107,2	700
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Мандарин	100	100	0,2	0,8	7,5	38,0	933
	<i>7-11лет</i>	<i>540</i>		<i>18,34</i>	<i>15,12</i>	<i>84,0</i>	<i>523,7</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>550</i>	<i>19,1</i>	<i>15,2</i>	<i>90,45</i>	<i>548,1</i>	
<i>Обед</i>	Суп картофельный рыбный с крупой (треска)	250	300	9,24	2,55	22,36	148,26	171А
	Жаркое по-домашнему	200	200	20,1	19,3	17,1	323,0	262
	Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А
	Компот из смеси сухофруктов	180	200	0,5	0	19,8	81,0	730
	Хлеб ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942
	<i>7-11лет</i>	<i>730</i>		<i>31,4</i>	<i>22,18</i>	<i>56,08</i>	<i>603,61</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>850</i>	<i>33,89</i>	<i>22,56</i>	<i>62,91</i>	<i>656,87</i>	
<i>Полдник*</i>	Манник с молоком сгущенным	150/10	150/10	8,03	14,53	52,44	373,96	533
	Напиток из шиповника	200	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773
	<i>7-11лет</i>	<i>360</i>		<i>8,07</i>	<i>5,97</i>	<i>61,06</i>	<i>278,8</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>360</i>	<i>8,07</i>	<i>5,97</i>	<i>61,06</i>	<i>278,8</i>	
ВСЕГО	7-11лет	1630		58,37	52,03	207,72	1566,57	
	12и старше		1760	61,62	52,49	221,0	1588,15	

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 Ильина
 Бухгалтер Ильина

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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 2 октября 2024 среда 1 неделя (3)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Бутерброд с маслом	10/40	10/40	3,14	7,57	25,94	163,8	449
<i>I комплекс</i>	Чай с лимоном и сахаром	180	180	0,27	0	6,03	25,11	766
	<i>7-11лет-230; 12 и старше-230</i>							
	Макароны отварные с сыром	200	200	10,5	9,6	38,2	280,9	393
	Какао с молоком	200	200	4,6	4,4	12,5	107,2	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
	Мандарин	100	100	0,2	0,8	7,5	38,0	933
	<i>7-11лет</i>	<i>540</i>		<i>21,75</i>	<i>22,69</i>	<i>115,97</i>	<i>712,61</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>600</i>	<i>25,91</i>	<i>23,33</i>	<i>129,79</i>	<i>833,81</i>	
<i>Обед</i>	Суп картофельный рыбный с крупой (треска)	250	300	9,24	2,55	22,36	148,26	171А
	Жаркое по-домашнему	200	200	20,1	19,3	17,1	323,0	262
	Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А
	Компот из смеси сухофруктов	180	200	0,5	0	19,8	81,0	730
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942
	<i>7-11лет</i>	<i>760</i>		<i>33,68</i>	<i>22,42</i>	<i>75,48</i>	<i>676,81</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>890</i>	<i>37,03</i>	<i>22,84</i>	<i>94,93</i>	<i>760,77</i>	
<i>Полдник</i>	Манник с молоком сгущенным	150/10	150/10	8,03	14,53	52,44	373,96	533
	Напиток из шиповника	200	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773
	<i>7-11лет</i>	<i>360</i>		<i>8,63</i>	<i>14,73</i>	<i>67,64</i>	<i>439,26</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>360</i>	<i>8,63</i>	<i>14,73</i>	<i>67,64</i>	<i>439,26</i>	
<i>Ужин</i>	Тефтели из говядины паровые, с соусом красным основным	60/30	60/50	9,59	8,63	8,02	151,75	200/810
	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
	<i>7-11лет</i>	<i>500</i>		<i>18,48</i>	<i>14,29</i>	<i>75,78</i>	<i>536,99</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>600</i>	<i>21,03</i>	<i>16,71</i>	<i>96,29</i>	<i>651,25</i>	
<i>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,06	0	25,4	110,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2590		83,6	74,13	360,27	2475,67	
	12и старше		2880	93,66	77,61	414,05	2795,09	

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»
 А.В. Паскичев /



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ
 на 3 октября 2024 четверг 1 неделя (4)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	
Завтрак	Каша пшеничная жидкая с сахаром и маслом	200	250	7,8	10,02	31,48	247,9	329А	
II комплекс	Кофейный напиток со сгущенным молоком	200	200	2,59	2,71	20,91	127,19	706	
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921	
		7-11лет 12и старше	540	600	10,25 14,59	12,07 13,53	82,64 94,44	478,86 541,09	
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем, курицей и со сметаной	250	300	7,06	10,59	9,06	161,68	101А	
	Котлеты из курицы, с соусом красным основным	70/30	70/50	14,78	4,42	12,36	151,76	221/810	
	Греча отварная	180	200	7,96	6,73	34,67	230,63	341А	
	Компот из кураги	180	200	1,0	0,1	15,7	66,9	733	
	Хлеб ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942	
		7-11лет 12и старше	750	870	29,72 34,1	19,15 22,44	65,44 72,94	608,5 701,47	
Полдник*	Пудинг из творога с яблоками	150	200	26,6	20	23,2	378,7	519	
	Чай с лимоном и сахаром	180	200	0,3	0	6,7	27,9	766	
		7-11лет 12и старше	330	400	20,17 26,9	15,0 20,0	23,33 29,9	309,01 406,6	
ВСЕГО		7-11лет 12и старше	1620	1870	60,14 75,59	46,22 55,57	171,41 197,28	1396,37 1649,16	

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» И.С. Палантая
 А.А. Паскичев /



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 3 октября 2024 четверг 1 неделя (4)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448
<i>I комплекс</i>	Чай с сахаром	180	180	0,18	0	5,85	24,12	760
	<i>7-11лет-220; 12 и старше-235</i>							
	Каша пшеничная жидкая с сахаром и маслом	200	250	7,8	10,02	31,48	247,9	329А
	Кофейный напиток со сгущенным молоком	200	200	2,59	2,71	20,91	127,19	706
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921
	<i>7-11лет</i>	<i>530</i>		<i>14,41</i>	<i>15,44</i>	<i>96,39</i>	<i>586,68</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>600</i>	<i>21,29</i>	<i>18,28</i>	<i>119,97</i>	<i>713,81</i>	
<i>Обед</i>	Щи из свежей капусты с картофелем, курицей и со сметаной	250	300	7,06	10,59	9,06	161,68	101А
	Котлеты из курицы, с соусом красным основным	70/30	70/50	14,78	4,42	12,36	151,76	221/810
	Греча отварная	180	200	7,96	6,73	34,67	230,63	341А
	Компот из кураги	180	200	1,0	0,1	15,7	66,9	733
	Хлеб пшеничный	60	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	<i>7-11лет</i>	<i>810</i>		<i>34,28</i>	<i>19,63</i>	<i>104,14</i>	<i>754,9</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>940</i>	<i>39,32</i>	<i>23,04</i>	<i>111,87</i>	<i>865,97</i>	
<i>Полдник</i>	Пудинг из творога с яблоками	150	200	26,6	20,0	23,2	378,7	519
	Чай с лимоном и сахаром	180	200	0,3	0	6,7	27,9	766
	<i>7-11лет</i>	<i>330</i>		<i>20,17</i>	<i>15,0</i>	<i>23,33</i>	<i>309,01</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>400</i>	<i>26,9</i>	<i>20,0</i>	<i>29,9</i>	<i>406,6</i>	
<i>Ужин</i>	Рагу из курицы	200	250	26,2	8,8	21,9	271,6	276А
	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	30	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	<i>7-11лет</i>	<i>510</i>		<i>31,06</i>	<i>11,72</i>	<i>60,83</i>	<i>511,45</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>600</i>	<i>39,1</i>	<i>13,92</i>	<i>77,56</i>	<i>650,65</i>	
<i>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	0,66	0	33,06	136,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2600		100,58	61,79	317,75	2298,04	
	12и старше		2975	127,27	75,24	372,36	2773,03	

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»
 А.А. Паскичев /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

на 4 октября 2024 пятница 1 неделя (5)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Суп молочный с макаронными изделиями	200	250	6,81	6,94	21,89	178,83	334А
<i>Икомплекс</i>	Чай с молоком и сахаром	180	200	1,6	1,4	8,6	53,5	762
	Яйцо вареное	40	40	4,8	4	8,6	53,5	920
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Апельсин	150	150	1,35	0,3	12,15	58,12	928
	<i>7-11лет</i>	610		16,09	11,44	63,73	403,54	
	<i>12и старше</i>		690	18,36	13,04	75,19	469,05	
<i>Обед</i>	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	300	6,69	9,75	12,24	171,35	103(2)
	Котлета рыбная (горбуша), с соусом белым основным	70/30	70/50	13,56	6,82	7,92	147,82	293/813
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374
	Компот из чернослива	180	180	0,45	0,18	17,55	73,17	734
	Хлеб ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942
	<i>7-11лет</i>	720		24,86	20,15	56,49	565,62	
	<i>12и старше</i>		850	28,1	25,45	65,26	677,24	
<i>Полдник*</i>	Ватрушка сахарная**	75	75	5,85	4,03	29,78	198,83	946
	Молоко кипяченое	180	200	5,8	5,0	9,6	107,0	708
	<i>7-11лет</i>	355		11,47	8,93	48,22	339,13	
	<i>12и старше</i>		375	12,05	9,43	49,18	349,83	
ВСЕГО	7-11лет	1685		52,42	40,52	168,44	1308,29	
	12и старше		1915	58,51	47,92	189,63	1496,12	

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 Швецова
 Бухгалтер Швецова

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



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 4 октября 2024 пятница 1 неделя (5)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Бутерброд с повидлом	20/40	20/40	3,12	0,32	32,68	144,0	451
<i>I комплекс</i>	Чай без сахара	180	200	0,2	0	0,1	1,4	761
	7-11лет-220; 12 и старше-265							
	Суп молочный с макаронными изделиями	200	250	6,81	6,94	21,89	178,83	334А
	Чай с молоком и сахаром	180	200	1,6	1,4	8,6	53,5	762
	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
	Апельсин	150	150	1,35	0,3	12,15	58,12	928
	7-11лет	610		19,39	11,76	96,5	548,8	
	12и старше		690	21,68	13,36	107,97	614,45	
<i>Обед</i>	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	300	6,69	9,75	12,24	171,35	103(2)
	Котлета рыбная (горбуша), с соусом белым основным	70/30	70/50	13,56	6,82	7,92	147,82	293/813А
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374
	Компот из чернослива	180	180	0,45	0,18	17,55	73,17	734
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	7-11лет	760		27,9	20,47	82,29	663,22	
	12и старше		910	32,56	25,97	97,74	817,34	
<i>Полдник</i>	Ватрушка сахарная**	75	75	5,85	4,03	29,78	198,83	946
	Молоко кипяченое	180	200	5,8	5,0	9,6	107,0	708
	7-11лет	355		11,47	8,93	48,22	339,13	
	12и старше		375	12,05	9,43	49,18	349,83	
<i>Ужин</i>	Плов из отварной говядины	200	200	15,2	15,4	38,6	354,4	269
	Салат из белокочанной капусты	80	100	2,5	10,1	10,4	143,0	609А
	Напиток из шиповника	180	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773
	Хлеб пшеничный	30	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		22,66	24,4	81,0	673,17	
	12и старше		620	26,82	26,9	104,28	817,7	
<i>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,06	0	25,4	110,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2675		82,48	65,56	333,41	2334,32	
	12и старше		3060	94,17	75,66	384,57	2709,32	

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

Иванова
[Signature]

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



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 5 октября 2024 суббота 1 неделя (6)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448
<i>I комплекс</i>	Кофейный напиток с сахаром (без молока)	180	180	0,52	0,33	7,92	36,43	705
	7-11лет-220; 12 и старше-235							
	Каша жидкая молочная кукурузная	200	250	7,4	8,6	41,1	271,1	332А
	Чай с лимоном с сахаром	180	180	0,27	0	6,03	25,11	766
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921
	7-11лет	510		14,01	11,22	90,25	503,74	
	12и старше		580	18,91	14,48	116,78	647,24	
<i>Обед</i>	Суп с рыбной консервой (горбуша)	250	300	11,78	6,49	18,59	179,61	174А
	Рагу овощное с мясом	200	250	19,86	24,16	28,17	383,28	275А
	Компот из изюма	200	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	7-11лет	730		31,76	25,51	83,09	700,73	
	12и старше		860	39,8	31,87	98,79	869,29	
<i>Полдник</i>	Вафли	80	80	2,24	2,64	61,84	284,52	913
	Чай без сахара	200	200	0,2	0	0,1	1,4	761
	Шоколад «Аленка» молочный	15	15	1,05	5,1	7,95	82,5	907
	7-11лет	355		3,61	8,22	74,39	391,22	
	12и старше		355	3,61	8,22	74,39	391,22	
<i>Ужин</i>	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	810А
	Макароны отварные	150	200	7,1	7,4	43,7	269,3	392А
	Кисель из смеси сухофруктов	180	200	0,34	0	22,71	91,85	716
	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
	7-11лет	510		23,88	18,06	97,95	675,36	
	12и старше		630	28,36	20,82	119,33	829,96	
<i>И ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,0	0,26	20,2	92,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2525		74,26	63,27	365,88	2363,05	
	12и старше		2860	91,68	75,65	429,49	2829,71	

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

Медсестра диетическая Шварова

Бухгалтер _____

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



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ
 на 5 октября 2024 суббота 1 неделя (6)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
Завтрак	Каша жидкая молочная кукурузная	200	250	7,4	8,6	41,1	271,1	332А
Икомплекс	Чай с лимоном и сахаром	180	180	0,27	0	6,03	25,11	766
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921
		7-11лет 12и старше	520	580	9,51 11,87	7,52 9,4	74,43 89,18	383,61 462,21
Обед	Суп с рыбной консервой	250	300	11,78	6,49	18,59	179,61	174А
	Рагу овощное с мясом	200	250	19,86	24,16	28,17	383,28	275А
	Компот из изюма	200	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736
	Хлеб ржаной	50	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942
	7-11лет 12и старше	700	800	29,38 35,34	24,71 31,35	57,52 66,31	621,23 729,19	
Полдник*	Вафли	80	80	2,24	2,64	61,84	284,52	913
	Чай без сахара	200	200	0,2	0	0,1	1,4	761
	Шоколад «Аленка» молочный	15	15	1,05	5,1	7,95	82,5	907
		7-11лет 12и старше	355	355	3,61 3,61	8,22 8,22	74,39 74,39	391,22 391,22
ВСЕГО	7-11лет	1575		42,5	41,05	206,34	1396,06	
	12и старше		1735	50,82	48,97	229,88	1582,62	

* по допсоглашению
 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 Александрова
 Бухгалтер [подпись]

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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 6 октября 2024 воскресенье 1 неделя

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920
<i>Комплекс</i>	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; 12и старше-270							
	Каша ячневая	200	250	10,1	13,83	49,98	337,71	331А
	Какао с молоком	200	200	4,6	4,4	12,5	107,2	700
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Мандарин	60	60	0,12	0,48	4,5	22,8	933
	7-11лет	500		22,3	20,42	112,67	629,04	
	12и старше		560	27,4	23,51	137,63	792,43	
<i>Обед</i>	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	60/30	80/30	26,41	3,14	1,82	141,7	204/813
	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	50	3,8	0,4	32,25	122,0	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		900	48,89	20,94	95,53	823,08	
<i>Полдник</i>	Пряник	100	100	5,9	4,7	75,0	366,0	910
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	0,3	0	6,7	27,9	766
	7-11лет	370		6,48	4,98	88,56	424,7	
	12и старше		370	6,48	4,98	88,56	424,7	
<i>Ужин</i>	Биточек из курицы, с соусом красным основным	70/30	70/30	14,17	3,88	11,15	134,18	216/810
	Картофельное пюре	150	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	40	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	510		23,49	10,86	71,25	508,75	
	12и старше		610	26,63	13,3	86,38	624,48	
<i>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,0	0,26	20,2	92,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2610		92,04	54,73	384,12	2369,48	
	12и старше		2910	110,4	62,99	428,3	2756,59	

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»
 А.А. Паскичев /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ
 на 7 октября 2024 понедельник 2 неделя (8)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448
<i>Икомплекс</i>	Кофейный напиток с молоком	180	180	3,42	3,15	10,08	82,08	704
	<i>7-11лет-220; 12 и старше-235</i>							
	Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	200	250	8,01	11,68	27,9	248,71	323
	Чай с сахаром	200	200	0,2	0	6,5	26,8	760
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Мандарин	100	100	0,2	0,8	7,5	38,0	933
	<i>7-11лет</i>	<i>540</i>		<i>18,01</i>	<i>17,35</i>	<i>86,86</i>	<i>555,81</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>600</i>	<i>22,15</i>	<i>20,78</i>	<i>103,91</i>	<i>666,19</i>	
<i>Обед</i>	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	300	12,81	6,39	20,39	192,52	128А
	Бефстроганов из говядины	90	100	14,9	15,6	2,3	210,2	240А
	Макароны отварные	150	200	7,1	7,4	43,7	269,3	392А
	Компот из яблок	180	180	0,14	0,14	9,03	37,5	737
	Хлеб пшеничный	60	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	<i>7-11лет</i>	<i>770</i>		<i>36,76</i>	<i>26,0</i>	<i>100,31</i>	<i>808,9</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>900</i>	<i>43,42</i>	<i>30,55</i>	<i>115,57</i>	<i>963,79</i>	
<i>Полдник</i>	Шоколад «Аленка» молочный	15	15	1,05	5,1	7,95	82,5	907
	Напиток из шиповника	180	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773
	Пирожки печеные с повидлом**	75	75	4,46	2,49	26,66	169,5	948
	<i>7-11лет</i>	<i>340</i>		<i>6,33</i>	<i>8,05</i>	<i>55,15</i>	<i>341,57</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>360</i>	<i>6,39</i>	<i>8,07</i>	<i>56,67</i>	<i>348,1</i>	
<i>Ужин</i>	Рыба тушеная в томате с овощами (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
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	0,3	0	6,7	27,9	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
	<i>7-11лет</i>	<i>500</i>		<i>19,02</i>	<i>13,07</i>	<i>45,72</i>	<i>421,04</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>610</i>	<i>24,88</i>	<i>16,31</i>	<i>72,71</i>	<i>592,82</i>	
<i>П ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	0,66	0	33,06	136,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2570		80,78	64,17	321,1	2263,32	
	12и старше		2905	97,5	75,71	381,92	2706,9	

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»
 Паскичев /



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

на 7 октября 2024 понедельник 2 неделя (8)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
Завтрак	Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	200	250	8,01	11,68	27,9	248,71	323А
Икомплекс	Чай с сахаром	200	200	0,2	0	6,5	26,8	760
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Мандарин	100	100	0,2	0,8	7,5	38,0	933
	7-11лет	540		9,85	10,75	62,48	365,63	
	12и старше		600	12,21	12,88	74,15	435,51	
Обед	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	300	12,81	6,39	20,39	192,52	128А
	Бефстроганов из говядины	90	100	14,9	15,6	2,3	210,2	240
	Макароны отварные	150	200	7,1	7,4	13,7	269,3	392
	Компот из яблок	180	180	0,14	0,14	9,03	37,5	737
	Хлеб ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942
	7-11лет	710		32,17	25,51	61,62	661,21	
	12и старше		830	38,25	30,13	76,57	800,02	
Полдник*	Шоколад «Аленка» молочный	15	15	1,05	5,1	7,95	82,5	907
	Напиток из шиповника	180	200	0,54	0,18	13,68	58,77	773
	Пирожки печеные с повидлом**	75	75	4,46	2,49	26,66	169,5	947
	7-11лет	340		5,02	8,77	53,24	30,74	
	12и старше		360	5,08	8,79	54,76	313,27	
ВСЕГО	7-11лет	1590		48,35	44,31	179,25	1368,41	
	12и старше		1790	56,85	51,08	207,39	1583,63	

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 Александрова

Бухгалтер Александрова

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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 8 октября 2024 вторник 2 неделя (9)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920
<i>I комплекс</i>	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
	<i>7-11лет-240;12и старше-270</i>							
	Каша пшеничная жидкая с сахаром и маслом	200	250	8,38	10,12	33,23	257,78	328А
	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
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921
	<i>7-11лет</i>	<i>530</i>		<i>17,25</i>	<i>21,49</i>	<i>89,21</i>	<i>588,52</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>590</i>	<i>21,97</i>	<i>23,84</i>	<i>121,66</i>	<i>737,46</i>	
<i>Обед</i>	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
	Плов с курицей	200	200	27,3	8,1	33,2	314,6	270
	Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А
	Компот из изюма	180	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	<i>7-11лет</i>	<i>760</i>		<i>41,59</i>	<i>16,4</i>	<i>96,48</i>	<i>751,16</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>920</i>	<i>46,19</i>	<i>17,98</i>	<i>118,32</i>	<i>847,96</i>	
<i>Полдник</i>	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
	<i>7-11лет</i>	<i>330</i>		<i>25,42</i>	<i>17,72</i>	<i>35,55</i>	<i>406,99</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>350</i>	<i>26,0</i>	<i>18,22</i>	<i>36,51</i>	<i>417,69</i>	
<i>Ужин</i>	Курица отварная	60	80	25,64	1,91	0,64	122,4	204А
	Соус белый основной	30	30	0,77	1,23	1,18	19,3	813
	Капуста тушеная	150	200	4,8	6,8	19,4	158,3	391А
	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	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942
	<i>7-11лет</i>	<i>530</i>		<i>30,35</i>	<i>8,51</i>	<i>72,06</i>	<i>516,05</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>620</i>	<i>39,31</i>	<i>11,06</i>	<i>77,56</i>	<i>622,45</i>	
<i>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	0,6	0,4	32,6	136,6	770
ВСЕГО	<i>7-11лет</i>	2590		115,21	64,52	325,9	2399,32	
	<i>12и старше</i>		2950	134,7	71,5	286,65	2762,16	

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»
 А.А. Таскичев /



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ
 на 8 октября 2024 вторник 2 неделя (9)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
Завтрак	Каша пшеничная жидкая с сахаром и маслом	200	250	8,38	10,12	33,23	257,78	328А
II комплекс	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
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921
		7-11лет 12и старше	530	590	10,75 13,19	17,33 19,44	70,13 83,26	459,0 534,74
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
	Плов с курицей	200	200	27,3	8,1	33,2	314,6	270
	Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А
	Компот из изюма	180	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736
	Хлеб ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942
		7-11лет 12и старше	720	860	38,55 41,73	16,08 17,46	70,68 85,84	653,56 707,86
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	708
	7-11лет 12и старше	330	350	25,42 26,00	17,72 18,22	35,55 36,51	406,99 417,69	
ВСЕГО	7-11лет 12и старше	1580	1800	74,72 80,92	51,13 55,12	176,36 205,61	1519,55 1660,29	

*по допсоглашению

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

(Handwritten signatures)

ВВЕДЕНО