

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



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 15 декабря 2024 воскресенье

	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
	<i>7-11лет-240; 12и старше-270</i>							
	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
	<i>7-11лет</i>	500		22,3	20,42	112,67	629,04	
	<i>12и старше</i>		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
	<i>7-11лет</i>	790		38,77	18,21	91,44	717,99	
	<i>12и старше</i>		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
	<i>7-11лет</i>	370		6,48	4,98	88,56	424,7	
	<i>12и старше</i>		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
	<i>7-11лет</i>	510		23,49	10,86	71,25	508,75	
	<i>12и старше</i>		610	26,63	13,3	86,38	624,48	
<i>Пужин</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»
 И.С. Палантая
 А.А. Паскичев /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 16 декабря 2024 понедельник

	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>Комплекс</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>Пужин</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 _____

16-12



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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

на 16 декабря 2024 понедельник

	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 _____

Бухгалтер _____

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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 17 декабря 2024 вторник

	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
	Икра морковная	60	100	2,1	7,1	10,1	113,1	632А
	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>42,41</i>	<i>20,6</i>	<i>100,98</i>	<i>810,36</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>920</i>	<i>47,54</i>	<i>24,97</i>	<i>125,92</i>	<i>946,95</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	7-11лет	2590		116,03	68,72	330,4	2458,52	
	12и старше		2950	135,42	78,49	394,25	2861,15	

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 _____

Бухгалтер _____


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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

на 17 декабря 2024 вторник

	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
		<i>7-11лет</i>	530		10,75	17,33	70,13	459,0
	<i>12и старше</i>		590	13,19	19,44	83,26	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
	Икра морковная	60	100	2,1	7,1	10,1	113,1	632А
	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
	<i>7-11лет</i>	720		42,41	20,6	100,98	810,36	
	<i>12и старше</i>		860	47,54	24,97	125,92	946,95	
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	708
	<i>7-11лет</i>	330		25,42	17,72	35,55	406,99	
	<i>12и старше</i>		350	26,00	18,22	36,51	417,69	
ВСЕГО	<i>7-11лет</i>	1580		78,58	55,65	206,66	1676,35	
	<i>12и старше</i>		1800	86,73	62,63	245,69	1699,38	

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 18 декабря 2024 среда

10)

	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; 12и 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>22,74</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 (горбуша)	250	300	11,22	4,71	22,36	176,2	171А
	Запеканка картофельная с говядиной	200	200	23,5	24,1	26,4	416,4	281
	Икра свекольная	60	100	2,3	7,1	11,4	118,8	631А
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,5	0	19,8	81,0	730
	Хлеб пшеничный	30	50	4,56	0,48	38,7	146,4	940
	Хлеб ржаной	40	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942
	<i>7-11лет</i>	<i>780</i>		<i>39,71</i>	<i>33,34</i>	<i>93,03</i>	<i>864,51</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>890</i>	<i>43,96</i>	<i>36,79</i>	<i>113,13</i>	<i>986,8</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	2610		89,63	85,05	377,82	2663,37	
	12и старше		2880	100,19	91,56	439,91	3047,12	

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

Бухгалтер


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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

на 18 декабря 2024 среда

	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 (горбуша)	250	300	11,22	4,71	22,36	176,2	171А
	Запеканка картофельная с говядиной	200	200	23,5	24,1	26,4	416,4	281
	Икра свекольная	60	100	2,3	7,1	11,4	118,8	631А
	Компот из смеси сухофруктов	200	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>750</i>		<i>39,71</i>	<i>33,34</i>	<i>93,03</i>	<i>864,51</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>850</i>	<i>43,96</i>	<i>36,79</i>	<i>113,13</i>	<i>986,8</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>	
ВСЕГО	7-11лет	1650		66,68	63,19	244,67	1827,47	
	12и старше		1760	71,69	66,72	271,22	1974,16	

*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 _____



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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 19 декабря 2024 четверг

	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
	7-11лет-220; 12и старше-235							
	Каша пшенинная 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	940
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921
	7-11лет	530		14,41	15,44	96,39	586,68	
	12и старше		600	21,29	18,28	119,97	713,81	
<i>Обед</i>	Суп картофельный с макаронными изделиями, курицей	250	300	8,49	7,5	25,12	202,98	126А
	Котлеты из курицы, с соусом красным основным	70/30	70/50	14,78	4,42	12,36	151,76	221/810А
	Греча отварная	200	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
	7-11лет	810		36,11	16,84	117,6	787,52	
	12и старше		940	40,75	19,95	127,93	907,27	
<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
	7-11лет	330		20,17	15,0	23,33	309,01	
	12и старше		400	26,9	20,0	29,9	406,6	
<i>Ужин</i>	Рагу из курицы	200	250	26,2	8,8	21,9	271,6	276А
	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920
	Кисель из смеси сухофруктов	200	200	0,34	0	22,71	91,85	716
	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
	7-11лет	510		31,06	11,72	60,83	511,45	
	12и старше		600	39,1	13,92	78,54	650,65	
<i>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	0,66	0	33,06	136,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2600		102,41	59,0	331,21	2330,66	
	12и старше		2975	128,7	72,15	389,4	2814,33	

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 19 декабря 2024 четверг

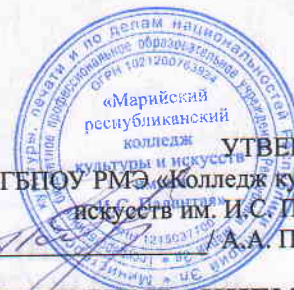
	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	
Завтрак	Каша пшенная жидкая с сахаром и маслом	200	250	7,8	10,02	31,48	247,9	329А	
II комплекс	Кофейный напиток со сгущенным молоком	200	200	2,59	2,71	20,91	127,19	706	
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	
	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	Суп картофельный с макаронными изделиями, курицей	250	300	8,49	7,5	25,12	202,98	126А	
	Котлеты из курицы, с соусом красным основным	70/30	70/50	14,78	4,42	12,36	151,76	221/810А	
	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	31,55 35,53	16,36 19,35	78,9 89,0	641,12 742,77	
	Пудинг из творога с яблоками	150	200	26,6	20	23,2	378,7	519	
Полдник*	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	61,97 77,02	43,43 52,88	184,87 213,34	1428,99 1690,46	

*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 _____



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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 20 декабря 2024 пятница

	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-240; 12и старше-260							
	Каша манная жидкая	205	250	6,39	7,66	30,33	215,49	325А
	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	615		19,24	13,3	103,87	590,82	
	12и старше		690	21,26	14,08	116,41	651,11	
<i>Обед</i>	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	300	6,69	9,75	12,24	171,35	103(2)
	Тефтели рыбные (треска), с соусом белым основным	70/30	70/50	10,35	7,49	10,76	152,29	296/813А
	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		24,69	21,14	85,13	667,69	
	12и старше		910	29,35	26,64	100,58	821,81	
<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	80,7	673,17	
	12и старше		620	26,82	26,9	104,28	817,7	
<i>Пужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,06	0	25,4	110,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2680		79,12	67,77	343,62	2380,81	
	12и старше		3060	90,54	77,05	395,85	2730,45	
	**готовая продукция из ТТК							

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 20 декабря 2024 пятница

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Каша манная жидкая	205	250	6,39	7,66	30,33	215,49	325А
<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	4,0	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>	<i>615</i>		<i>15,94</i>	<i>12,98</i>	<i>71,1</i>	<i>445,56</i>
	<i>12и старше</i>		<i>690</i>	<i>17,94</i>	<i>13,76</i>	<i>83,63</i>	<i>505,71</i>	
<i>Обед</i>	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	300	6,69	9,75	12,24	171,35	103(2)
	Тефтели рыбные (треска), с соусом белым основным	70/30	70/50	10,35	7,49	10,76	152,29	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 ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942
		<i>7-11лет</i>		<i>21,65</i>	<i>20,82</i>	<i>59,33</i>	<i>570,09</i>	
		<i>12и старше</i>	<i>850</i>	<i>24,89</i>	<i>25,4</i>	<i>68,1</i>	<i>681,71</i>	
<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>		<i>11,47</i>	<i>8,93</i>	<i>48,22</i>	<i>339,13</i>	
		<i>12и старше</i>	<i>375</i>	<i>12,05</i>	<i>9,43</i>	<i>49,18</i>	<i>349,83</i>	
ВСЕГО	7-11лет	1690		49,06	42,73	178,7	1354,78	
	12и старше		1915	54,88	48,59	200,91	1537,25	
	*по допсоглашению **готовая продукция из ТКК							

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 21 декабря 2024 суббота

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
Завтрак	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448
I комплекс	Кофейный напиток с сахаром (без молока)	180	180	0,52	0,33	7,92	36,43	705
	7-11лет-220; 12и старше-235							
	Каша ячневая	200	250	10,1	13,83	49,98	337,71	331А
	Чай с лимоном и 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 12и старше	510	580	16,25 21,61	15,48 19,71	108,27 125,66	555,76 713,85	
Обед	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 12и старше	730	860	31,76 39,8	25,51 31,87	83,09 98,79	700,13 869,29	
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	
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	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 12и старше	510	630	23,88 28,36	18,06 20,82	97,65 119,33	675,36 829,96	
II ужин	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,0	0,26	20,2	92,0	770
ВСЕГО	7-11лет 12и старше	2525	2860	76,5 94,38	67,53 80,88	383,9 438,37	2415,07 2896,32	

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 _____

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



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

на 21 декабря 2024 суббота

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Каша ячневая	200	250	10,1	13,83	49,98	337,71	331А
<i>Пкомплекс</i>	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	940
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921
	7-11лет	520		11,75	11,78	92,45	435,63	
	12и старше		580	14,57	14,63	98,06	528,82	
<i>Обед</i>	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	700		29,38	25,31	57,52	621,53	
	12и старше		800	35,34	31,35	66,31	638,69	
<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	
ВСЕГО	7-11лет	1575		44,74	45,31	224,36	1448,38	
	12и старше		1735	53,52	54,2	238,76	1558,73	

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 22 декабря 2024 воскресенье

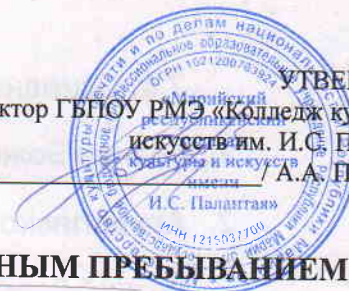
	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920
<i>I комплекс</i>	Чай с сахаром	180	180	0,18	0	5,85	24,12	760
	Хлеб пшеничный	20	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940
	<i>7-11лет-240; 12и старше-270</i>							
	Каша жидкая молочная кукурузная	200	250	7,4	8,6	41,1	271,1	332А
	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
	<i>7-11лет</i>	<i>500</i>		<i>20,06</i>	<i>16,16</i>	<i>94,65</i>	<i>574,02</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>560</i>	<i>24,7</i>	<i>18,28</i>	<i>128,75</i>	<i>725,82</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
	Курица отварная, с соусом белым основным	60/30	80/30	26,41	3,14	1,82	141,7	204/813
	Греча отварная	180	200	7,96	6,73	34,67	230,63	341А
	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
	<i>7-11лет</i>	<i>790</i>		<i>38,77</i>	<i>18,21</i>	<i>91,44</i>	<i>717,99</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>920</i>	<i>49,69</i>	<i>21,58</i>	<i>98,98</i>	<i>845,61</i>	
<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
	<i>7-11лет</i>	<i>370</i>		<i>6,48</i>	<i>4,98</i>	<i>88,56</i>	<i>424,7</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>370</i>	<i>6,48</i>	<i>4,98</i>	<i>88,56</i>	<i>424,7</i>	
<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
	<i>7-11лет</i>	<i>510</i>		<i>23,49</i>	<i>10,86</i>	<i>71,25</i>	<i>508,75</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>610</i>	<i>26,63</i>	<i>13,3</i>	<i>86,38</i>	<i>624,48</i>	
<i>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,0	0,26	20,2	92,0	770
ВСЕГО	<i>7-11лет</i>	2610		89,46	50,21	378,96	2363,46	
	<i>12и старше</i>		2930	108,16	58,14	435,73	2756,61	

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
 А.А. Паскичев /



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 23 декабря 2024 понедельник

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
Завтрак	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448
I комплекс	Кофейный напиток с молоком	180	180	3,42	3,15	10,08	82,08	704
	7-11лет-220; 12 и старше-235	220	235					
Завтрак	Каша «Дружба»	200	250	6,2	8,7	29,9	222,5	320А
	Чай с сахаром	200	200	0,2	0,0	6,5	26,8	760
	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
	Мандарин	100	100	0,2	0,8	7,5	38,0	933
	7-11лет	550		16,7	22,82	88,18	605,38	
	12и старше		610	20,44	26,0	106,01	714,78	
Обед	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	300	12,81	6,39	20,39	192,52	128А
	Гуляш из говядины	90	100	16,87	15,8	3,43	225,68	242А -
	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
	7-11лет	770		38,43	27,06	101,56	860,95	
	12и старше		900	45,44	30,93	116,63	980,0	
Полдник	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
	Яблоко	70	70	0,28	0,28	6,86	30,8	921
	Пирожки печеные с повидлом**	75	75	4,46	2,49	26,66	169,5	947
	7-11лет	340		6,33	8,05	55,15	341,57	
	12и старше		360	6,39	8,07	56,67	348,1	
Ужин	Рыба тушеная в томате с овощами (горбуша)	90	100	16,12	11,25	5,98	190,72	298
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	0,3	0,0	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
	7-11лет	500		22,06	16,81	45,69	466,76	
	12и старше		610	28,28	20,47	72,71	643,62	
II ужин	Сок фруктовый в ассортимент.	200	200	0,66	0,0	33,06	136,0	770
ВСЕ-ГО	7-11лет	2580		84,18	74,74	323,6438	2410,66	
	12и старше		2875	101,21	85,47	5,08	2822,5	

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 / А.А. Паскичев /



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

на 23 декабря 2024 понедельник

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12 и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	
Завтрак	Каша «Дружба»	200	250	6,2	8,7	29,9	222,5	320А	
	Чай с сахаром	200	200	0,2	0	6,5	26,8	760	
Икомплекс	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	
	Мандарин	100	100	0,2	0,8	7,5	38,0	933	
	7-11лет	550		8,54	16,22	63,8	415,2		
	12и старше		610	10,5	18,1	76,25	484,1		
Обед	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	300	12,81	6,39	20,39	192,52	128А	
	Гуляш из говядины	90	100	16,87	15,8	3,43	225,68	242	
	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 ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942	
	7-11лет	710		33,87	26,58	62,86	714,55		
	12и старше		830	40,22	30,33	77,7	815,5		
	Полдник*	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	947
	7-11лет	340		6,33	8,05	55,15	341,57		
	12и старше		360	6,39	8,07	56,67	348,1		
ВСЕГО	7-11лет	1600		48,74	50,85	181,81	1471,32		
	12и старше		1800	57,11	56,5	210,62	1647,7		

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»
 имени / А.А. Паскичев /



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 24 декабря 2024 вторник

	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
	Икра свекольная	60	100	2,3	7,1	11,4	118,8	631А
	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>42,9</i>	<i>17,3</i>	<i>85,62</i>	<i>693,83</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>690</i>	<i>46,14</i>	<i>21,83</i>	<i>95,74</i>	<i>818,89</i>	
<i>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	0,6	0,4	32,6	136,6	770
ВСЕГО	7-11лет	2660		129,75	79,95	343,28	2660,39	
	12и старше		3020	143,17	90,54	409,07	3058,96	

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. Паскичев /



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

на 24 декабря 2024 вторник

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Каша жидкая молочная гречневая	200	250	8,9	8,4	29,9	230,05	324А
<i>II комплекс</i>	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>11,15</i>	<i>15,94</i>	<i>67,38</i>	<i>436,96</i>
	<i>12и старше</i>		<i>590</i>	<i>13,71</i>	<i>17,72</i>	<i>79,93</i>	<i>507,01</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 ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942
		<i>7-11лет</i>	<i>740</i>		<i>40,14</i>	<i>24,11</i>	<i>77,28</i>	<i>759,43</i>
	<i>12и старше</i>		<i>860</i>	<i>43,48</i>	<i>27,45</i>	<i>93,41</i>	<i>835,95</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>	
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 _____

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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 25 декабря 2024 среда

	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
	Икра морковная	60	100	2,1	7,1	10,1	113,1	632А
	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>34,5</i>	<i>26,62</i>	<i>79,98</i>	<i>736,01</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>890</i>	<i>38,38</i>	<i>29,83</i>	<i>102,53</i>	<i>859,76</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		84,42	78,33	364,77	2534,87	
	12и старше		2880	95,01	84,6	421,65	2894,08	

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 25 декабря 2024 среда

	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
	Икра морковная	60	100	2,1	7,1	10,1	113,1	632А
	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>34,5</i>	<i>26,62</i>	<i>79,98</i>	<i>736,01</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>850</i>	<i>38,38</i>	<i>29,83</i>	<i>102,53</i>	<i>859,76</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		60,91	47,71	225,06	1538,51	
	12и старше		1760	65,55	51,0	254,04	1686,66	

* 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 _____

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



И.С. Палантая /
А.А. Паскичев /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

на 26 декабря 2024 четверг

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. пен.	№ 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 пшенная 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 ГБНОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
 / А.А. Паскичев /

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

на 26 декабря 2024 четверг

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Каша пшенная жидкая с сахаром и маслом	200	250	7,8	10,02	31,48	247,9	329А
<i>II комплекс</i>	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
	<i>7-11лет</i>	540		10,25	12,07	82,64	478,86	
	<i>12и старше</i>		600	14,59	13,53	94,44	541,09	
<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 ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942
	<i>7-11лет</i>	750		29,72	19,15	65,44	608,5	
	<i>12и старше</i>		870	34,1	22,44	72,94	701,47	
<i>Полдник*</i>	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
	<i>7-11лет</i>	330		20,17	15,0	23,33	309,01	
	<i>12и старше</i>		400	26,9	20,0	29,9	406,6	
ВСЕГО	7-11лет	1620		60,14	46,22	171,41	1396,37	
	12и старше		1870	75,59	55,57	197,28	1649,16	

*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