

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

**МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ**

на **16** октября 2024 среда 1 неделя (3)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
Завтрак	Бутерброд с маслом	10/40	10/40	3,14	7,57	25,94	163,8	449
	Шоколад «Аленка» молочный	15	15	1,05	5,1	7,95	82,5	907
I комплекс	Чай без сахара	180	200	0,2	0	0,1	1,4	761
	7-11лет-245; 12 и старше-265							
	Макаронны отварные с сыром	200	200	10,5	9,6	38,2	280,9	393
	Кофейный напиток с сахаром (без молока)	180	180	0,51	0,32	7,88	36,16	705
	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
	7-11лет	520		21,75	22,69	115,97	712,61	
	12и старше		580	25,91	23,33	129,79	833,81	
Обед	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 свекольная	80	100	2,3	7,1	11,4	118,8	631А
	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
	7-11лет	780		33,68	22,42	75,48	676,81	
	12и старше		890	37,03	22,84	94,93	760,77	
Полдник	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
	7-11лет	360		8,63	14,73	67,64	439,26	
	12и старше		360	8,63	14,73	67,64	439,26	
Ужин	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
	7-11лет	500		18,48	14,29	75,78	536,99	
	12и старше		600	21,03	16,71	96,29	651,25	
II ужин	Сок фруктовый в ассортименте	200	200	1,06	0	25,4	110,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2605		83,6	74,13	360,27	2475,67	
	12и старше		2895	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.А. Паскичев /

**МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ**

**17** 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 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
<b>ВСЕГО</b>	<b>7-11лет</b>	<b>2600</b>		<b>100,58</b>	<b>61,79</b>	<b>317,75</b>	<b>2298,04</b>	
	<b>12и старше</b>		<b>2975</b>	<b>127,27</b>	<b>75,24</b>	<b>372,36</b>	<b>2773,03</b>	

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**

**18** 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>Шкоплекс</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>	<i>610</i>		<i>16,09</i>	<i>11,44</i>	<i>63,73</i>	<i>403,54</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>690</i>	<i>18,36</i>	<i>13,04</i>	<i>75,19</i>	<i>469,05</i>	
<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>	<i>720</i>		<i>24,86</i>	<i>20,15</i>	<i>56,49</i>	<i>565,62</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>850</i>	<i>28,1</i>	<i>25,45</i>	<i>65,26</i>	<i>677,24</i>	
<i>Полдник*</i>	Вагрушка 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>355</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>	
<b>ВСЕГО</b>	<b>7-11лет</b>	<b>1685</b>		<b>52,42</b>	<b>40,52</b>	<b>168,44</b>	<b>1308,29</b>	
	<b>12и старше</b>		<b>1915</b>	<b>58,51</b>	<b>47,92</b>	<b>189,63</b>	<b>1496,12</b>	

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**

**18** 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
	<i>7-11лет-220; 12 и старше-265</i>							
	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
	<i>7-11лет</i>	<i>610</i>		<i>19,39</i>	<i>11,76</i>	<i>96,5</i>	<i>548,8</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>690</i>	<i>21,68</i>	<i>13,36</i>	<i>107,97</i>	<i>614,45</i>	
<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
	<i>7-11лет</i>	<i>760</i>		<i>27,9</i>	<i>20,47</i>	<i>82,29</i>	<i>663,22</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>910</i>	<i>32,56</i>	<i>25,97</i>	<i>97,74</i>	<i>817,34</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>355</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>	
<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
	<i>7-11лет</i>	<i>530</i>		<i>22,66</i>	<i>24,4</i>	<i>81,0</i>	<i>673,17</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>620</i>	<i>26,82</i>	<i>26,9</i>	<i>104,28</i>	<i>817,7</i>	
<i>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,06	0	25,4	110,0	770
<b>ВСЕГО</b>	<b>7-11лет</b>	<b>2675</b>		<b>82,48</b>	<b>65,56</b>	<b>333,41</b>	<b>2334,32</b>	
	<b>12и старше</b>		<b>3060</b>	<b>94,17</b>	<b>75,66</b>	<b>384,57</b>	<b>2709,32</b>	

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 имени И.С. Палантая»  
 А.А. Наскичев /



**МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ**

**19** 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>	Каша жидкая молочная кукурузная	200	250	7,4	8,6	41,1	271,1	332А
<i>Икомплекс</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	122,0	940
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921
	7-11лет	520		9,51	7,52	74,43	383,61	
	12и старше		580	11,87	9,4	89,18	462,21	
<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	24,71	57,52	621,23	
	12и старше		800	35,34	31,35	66,31	729,19	
<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	
<b>ВСЕГО</b>	7-11лет	<b>1575</b>		<b>42,5</b>	<b>41,05</b>	<b>206,34</b>	<b>1396,06</b>	
	12и старше		<b>1735</b>	<b>50,82</b>	<b>48,97</b>	<b>229,88</b>	<b>1582,62</b>	

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 [Signature]

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



**МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ**

**19** 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>	Бутиерброд 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
	<i>7-11лет-220; 12 и старше-235</i>							
	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
	<i>7-11лет</i>	<i>510</i>		<i>14,01</i>	<i>11,22</i>	<i>90,25</i>	<i>503,74</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>580</i>	<i>18,91</i>	<i>14,48</i>	<i>116,78</i>	<i>647,24</i>	
<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
	<i>7-11лет</i>	<i>730</i>		<i>31,76</i>	<i>25,51</i>	<i>83,09</i>	<i>700,73</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>860</i>	<i>39,8</i>	<i>31,87</i>	<i>98,79</i>	<i>869,29</i>	
<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
	<i>7-11лет</i>	<i>355</i>		<i>3,61</i>	<i>8,22</i>	<i>74,39</i>	<i>391,22</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>355</i>	<i>3,61</i>	<i>8,22</i>	<i>74,39</i>	<i>391,22</i>	
<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
	Макаронь 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
	<i>7-11лет</i>	<i>510</i>		<i>23,88</i>	<i>18,06</i>	<i>97,95</i>	<i>675,36</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>630</i>	<i>28,36</i>	<i>20,82</i>	<i>119,33</i>	<i>829,96</i>	
<i>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,0	0,26	20,2	92,0	770
<b>ВСЕГО</b>	<b>7-11лет</b>	<b>2525</b>		<b>74,26</b>	<b>63,27</b>	<b>365,88</b>	<b>2363,05</b>	
	<b>12и старше</b>		<b>2860</b>	<b>91,68</b>	<b>75,65</b>	<b>429,49</b>	<b>2829,71</b>	

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 Шварц

Бухгалтер Шварц



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

**МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ**

**20** октября 2024 воскресенье 1 неделя (7)

	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>	<i>500</i>		<i>22,3</i>	<i>20,42</i>	<i>112,67</i>	<i>629,04</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>560</i>	<i>27,4</i>	<i>23,51</i>	<i>137,63</i>	<i>792,43</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	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>	<i>790</i>		<i>38,77</i>	<i>18,21</i>	<i>91,44</i>	<i>717,99</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>900</i>	<i>48,89</i>	<i>20,94</i>	<i>95,53</i>	<i>823,08</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>Пужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,0	0,26	20,2	92,0	770
<b>ВСЕГО</b>	<b>7-11лет</b>	<b>2610</b>		<b>92,04</b>	<b>54,73</b>	<b>384,12</b>	<b>2369,48</b>	
	<b>12и старше</b>		<b>2910</b>	<b>110,4</b>	<b>62,99</b>	<b>428,3</b>	<b>2756,59</b>	

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.А. Паскичев /

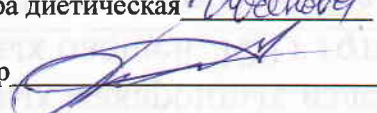
МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

21 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
Школьник	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**

**22** 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>	530		17,25	21,49	89,21	588,52	
	<i>12и старше</i>		590	21,97	23,84	121,66	737,46	
<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>	760		41,59	16,4	96,48	751,16	
	<i>12и старше</i>		920	46,19	17,98	118,32	847,96	
<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>	330		25,42	17,72	35,55	406,99	
	<i>12и старше</i>		350	26,0	18,22	36,51	417,69	
<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>	530		30,35	8,51	72,06	516,05	
	<i>12и старше</i>		620	39,31	11,06	77,56	622,45	
<i>Пужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	0,6	0,4	32,6	136,6	770
<b>ВСЕГО</b>	<b>7-11лет</b>	<b>2590</b>		<b>115,21</b>	<b>64,52</b>	<b>325,9</b>	<b>2399,32</b>	
	<b>12и старше</b>		<b>2950</b>	<b>134,7</b>	<b>71,5</b>	<b>286,65</b>	<b>2762,16</b>	

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**

**22** 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>	Каша пшеничная жидкая с сахаром и маслом	200	250	8,38	10,12	33,23	257,78	328А	
<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>10,75</i>	<i>17,33</i>	<i>70,13</i>	<i>459,0</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>590</i>	<i>13,19</i>	<i>19,44</i>	<i>83,26</i>	<i>534,74</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 ржаной	40	50	3,3	0,6	1,15	90,5	942	
		<i>7-11лет</i>	<i>720</i>		<i>38,55</i>	<i>16,08</i>	<i>70,68</i>	<i>653,56</i>	
		<i>12и старше</i>		<i>860</i>	<i>41,73</i>	<i>17,46</i>	<i>85,84</i>	<i>707,86</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	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>26,00</i>	<i>18,22</i>	<i>36,51</i>	<i>417,69</i>		
<b>ВСЕГО</b>	<b>7-11лет</b>	<b>1580</b>		<b>74,72</b>	<b>51,13</b>	<b>176,36</b>	<b>1519,55</b>		
	<b>12и старше</b>		<b>1800</b>	<b>80,92</b>	<b>55,12</b>	<b>205,61</b>	<b>1660,29</b>		

\*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]*

**ВЫДАНО**