

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



**ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ
НА 14 ДНЕЙ
для учащихся с круглосуточным пребыванием
(УсКП)
возрастной категорией от 7 лет и старше**

**ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств
им. И.С. Палантая»
Национальная гимназия искусств колледжа культуры и
искусств имени И.С. Палантая
на 2024-2025 учебный год**

Примерное перспективное меню в Национальной гимназии искусств им. И.С. Палантай при ГБПОУ РМЭ «Колледжа культуры и искусств им. И.С. Палантай» на 2023-2024 учебный год составлено на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4. В соответствии со сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Примерное меню на период 14 дней разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста/под ред. ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, 2020.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. В.Т. Лапиной, 2004.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей, обучающихся во всех образовательных учреждениях /под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи принт, 2011 и 2015.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях /под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М., 2005 и 2012.
- Сборник технологических нормативов, рецептур-блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/ под ред. доц. Коровка Л.С., проф. академик А.Я. Певалов и др., Уральский региональный центр питания, 2008.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи принт, 2016 и 2017.
- Сборник рецептур мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания / ТЦ «ПищеПромИнформ», 1986.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой.- М.: Дашков и К, 2013.

Директор СЕПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»

УТВЕРЖДАЮ:

И.С. Палантая

А.А. Паскичев /

08.08.24

Перспективное меню на понедельник 1 неделя (1)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448	3/2004
I компл.	Кофейный напиток с молоком	180	180	3,42	3,15	10,08	82,08	704	54-23гн/2020
	7-11лет-220; 12 и старше-235	220	235						
Завтрак	Каша «Дружба»	200	250	6,2	8,7	29,9	222,5	320А	54-16к/2020
	Чай с сахаром	200	200	0,2	0,0	6,5	26,8	760	54-2гн/2020
	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,1	8,2	0,1	74,8	905	54-19з/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ГТН
	Мандарин	100	100	0,2	0,8	7,5	38,0	933	368/2011
	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	54-5с/2020
	Гуляш из говядины	90	100	16,87	15,8	3,43	225,68	242А	54-2м/2020
	Макароны отварные	150	200	7,1	7,4	43,7	269,3	392А	54-1г/2020
	Компот из яблок	180	180	0,14	0,14	9,03	37,5	737	54-26хн/2020
	Хлеб пшеничный	60	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940	ГТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ГТН
	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	ГТН
	Напиток из шиповника	180	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773	54-13хн/2020
	Яблоко	70	70	0,28	0,28	6,86	30,8	921	368/2011
	Пирожки печеные с повидлом**	75	75	4,46	2,49	26,66	169,5	947	ГТН/426/2005
	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	54-10р/2020
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374	54-11г/2020
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	0,3	0,0	6,7	27,9	766	54-3гн/2020
	Хлеб пшеничный	20	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940	ГТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ГТН
	7-11лет	500		22,06	16,81	45,69	466,76		
	12и старше		610	28,28	20,47	72,71	643,62		
Пужин	Сок фруктовый в ассортимент.	200	200	0,66	0,0	33,06	136,0	770	ГТН
ВСЕ-ГО	7-11лет	2580		84,18	74,74	323,64	2410,66		
	12и старше		2875	101,21	85,47	385,08	2822,5		

**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). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая

Бухгалтер

Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусства им. И.С. Палантая»
А.А. Паскичев / 08.08.24



Перспективное меню на вторник 1 неделя (2)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
<i>Завтрак</i>	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920	54-6о/2020
<i>I компл.</i>	Чай с сахаром	180	180	0,18	0,0	5,85	24,12	760	54-2гн/2020
	Хлеб пшеничный	20	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ГТН
	<i>7-11лет-240; 12и старше-270</i>								
	Каша жидкая молочная гречневая	200	250	8,9	8,4	29,9	230,05	324А	54-20к/2020
	Кофейный напиток с сахаром (без молока)	180	180	0,51	0,32	7,88	36,16	705	395/2012
	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,1	8,2	0,1	74,8	905	54-19з/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ГТН
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921	368/2011
	<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	54-7с/2020
	Сметана для I блюда	10	10	0,24	1,76	0,3	18,02	800	из54-1с/2020
	Плов с курицей	200	200	27,3	8,1	33,2	314,6	270	54-12м/2020
	Салат из белокочанной капусты	80	100	2,5	10,1	10,1	142,2	609А	54-7з/2020
	Компот из изюма	180	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736	54-4хн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ГТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ГТн
	<i>7-11лет</i>	<i>780</i>		<i>43,18</i>	<i>24,43</i>	<i>103,08</i>	<i>856,49</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	532/1986
	Молоко кипяченое	180	200	5,8	5,0	9,6	107,0	708	385/2015
	<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	183/2004
	Пюре картофельное с морковью	150	200	3,83	5,94	24,24	166,19	377А	322/2012
	Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А	54-2з/2020
	Кисель из смеси сухофруктов	200	200	0,34	0,0	22,71	91,85	716	405/2008
	Хлеб пшеничный	50	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ГТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ГТН
	<i>7-11лет</i>	<i>580</i>		<i>42,0</i>	<i>13,10</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>II ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200	0,6	0,4	32,6	136,6	770	ГТН
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-витаминация готовых 3-х блюд- лимонная кислота (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.6). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая

Бухгалтер

Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
 / А.А. Паскичев /
 08.08.24



Перспективное меню на среду 1 неделя (3)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белк и	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
Завтрак	Бутерброд с маслом	10/40	10/40	3,14	7,57	25,94	163,8	449	1-73/2004
	Чай с лимоном и сахаром	180	180	0,27	0,0	6,03	25,11	766	54-3гн/2020
Икомп.	7-11лет-230; 12 и старше-230								
	Макароны отварные с сыром	200	200	10,5	9,6	38,2	280,9	393	54-3г/2020
	Какао с молоком	200	200	4,6	4,4	12,5	107,2	700	54-21гн/2020
	Хлеб пшеничный	40	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940	ГТН
	Хлеб ржаной	-	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942	ГТН
	Мандарин	100	100	0,2	0,8	7,5	38,0	933	368/2011
		7-11лет 12и старше	540	600	21,75 25,91	22,69 23,33	115,97 129,79	712,61 833,81	
Обед	Суп картофельный рыбный с крупой (треска)	250	300	9,24	2,55	22,36	148,26	171А	84/2011
	Жаркое по-домашнему	200	200	20,1	19,3	17,1	323,0	262	54-9м/2020
	Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А	54-2з/2020
	Компот из смеси сухофруктов	180	200	0,5	0,0	19,8	81,0	730	54-1хн/2020
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	32,25	122	940	ГТН
	Хлеб ржаной	40	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942	ГТН
		7-11лет 12и старше	760	890	33,68 37,03	22,42 22,84	75,48 94,93	676,81 760,77	
Полдник	Манник с молоком сгущенным	150/10	150/10	7,47	5,77	45,86	269,58	533	102/2004
	Напиток из шиповника	200	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773	54-13хн/2020
		7-11лет 12и старше	360	360	8,07 8,07	5,97 5,97	61,06 61,06	334,88 334,88	
Ужин	Тефтели из говядины паровые, с соусом красным основным	60/30	60/50	9,59	8,63	8,02	151,75	200/810	54-8м/2020
	Рис отварной	150	200	4,8	7,2	48,6	278,3	346	54-6г/2020
	Чай с сахаром	180	200	0,2	0,0	6,5	26,8	760	54-2гн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940	ГТН
	Хлеб ржаной	40	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942	ГТН
		7-11лет 12и старше	500	600	18,48 21,03	14,29 16,71	75,78 96,29	536,99 651,25	
II ужин	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,06	0,0	25,4	110,0	770	ГТН
ВСЕГО	7-11лет 12и старше	2590	2880	83,04 93,1	65,37 68,85	353,69 407,47	2371,29 2690,71		

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). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая _____

Бухгалтер _____

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая» / А.А. Паскичев /
 08.08.24

Перспективное меню на четверг 1 неделя (4)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
<i>Завтрак</i>	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448	3/2004
<i>I комплекс</i>	Чай с сахаром	180	180	0,18	0,0	5,85	24,12	760	54-2гн/2020
	<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	3-199/2016
	Кофейный напиток со сгущенным молоком	200	200	2,59	2,71	20,91	127,19	706	252/2004
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ГТН
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921	368/2011
	<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	88/2015
	Котлеты из курицы, с соусом красным основным	70/30	70/50	14,78	4,42	12,36	151,76	221/810	54-5м/2020
	Греча отварная	180	200	7,96	6,73	34,67	230,63	341А	313/2011
	Компот из кураги	180	200	1,0	0,1	15,7	66,9	733	54-2хн/2020
	Хлеб пшеничный	60	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940	ГТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ГТН
	<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	54-4т/2020
	Чай с лимоном и сахаром	180	200	0,3	0,0	6,7	27,9	766	54-3гн/2020
	<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	54-22м/2020
	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920	54-6о/2020
	Кисель из смеси сухофруктов	200	200	0,34	0,0	22,71	91,85	716	405/2008
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940	ГТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ГТН
	<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 ассортимен.	200	200г	0,66	0,0	33,06	136,0	770	ГТН
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). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая _____

Бухгалтер _____

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая» / А.А. Паскичев /
 08.08.24



Перспективное меню на пятницу 1 недели (5)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белк и	Жир ы	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
<i>Завтрак</i>	Бутерброд с повидлом	20/40	20/40	3,12	0,32	32,68	144,0	451	2/2004
<i>Комплек</i>	Чай без сахара	180	200	0,2	0,0	0,1	1,4	761	54-1гн/2020
	<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	54-19к/2020
	Чай с молоком и сахаром	180	200	1,6	1,4	8,6	53,5	762	54-4гн/2020
	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	8,6	56,6	920	54-6о/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Апельсин	150	150	1,35	0,3	12,15	58,12	928	368/2011
	<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)	54-2с/2020
	Котлета рыбная (горбуша), с соусом белым основным	70/30	70/50	13,56	6,82	7,92	147,82	293/813А	54-2р/2020
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374	54-11г/2020
	Компот из чернослива	180	180	0,45	0,18	17,55	73,17	734	54-3хн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	<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	ТТН-458/2011
	Молоко кипяченое	180	200	5,8	5,0	9,6	107,0	708	385/2015
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	107,0	921	368/2011
	<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	54-11м/2020
	Салат из белокочанной капусты	80	100	2,5	10,1	10,4	143,0	609А	54-7з/2020
	Напиток из шиповника	180	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773	54-13хн/2020
	Хлеб пшеничный	30	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	<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>П ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,06	0,0	25,4	110,0	770	ТТН
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). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая _____

Бухгалтер _____

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
 А.А. Паскичев / 08.08.24

Перспективное меню на субботу 1 неделя (6)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
Завтрак I комплекс	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448	3/2004
	Кофейный напиток с сахаром (без молока)	180	180	0,52	0,33	7,92	36,43	705	395/2012
	7-11лет-220; 12 и старше-235								
	Каша жидкая молочная кукурузная	200	250	7,4	8,6	41,1	271,1	332А	54-1к/2020
	Чай с лимоном и сахаром	180	180	0,27	0,0	6,03	25,11	766	54-3гн/2020
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921	368/2011
	7-11лет	510		14,01	11,22	90,25	503,74		
	12и старше		580	18,91	14,48	116,78	647,24		
Обед	Суп с рыбной консервой (горбуша)	250	300	11,78	6,49	18,59	179,61	174А	54-12с/2020
	Рагу овощное с мясом	200	250	19,86	24,16	28,17	383,28	275А	143/2017
	Компот из изюма	200	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736	54-4хн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	7-11лет	730		31,76	25,51	83,09	700,73		
	12и старше		860	39,8	31,87	98,79	869,29		
Полдник	Вафли	80	80	2,24	2,64	61,84	284,52	913	ТТН
	Чай без сахара	200	200	0,2	0,0	0,1	1,4	761	54-1гн/2020
	Мандарин	60	60	0,12	0,48	4,5	22,8	933	368/2011
	Шоколад «Аленка» молочный	15	15	1,05	5,1	7,95	82,5	907	ТТН
	7-11лет	355		3,61	8,22	74,39	391,22		
	12и старше		355	3,61	8,22	74,39	391,22		
Ужин	Котлеты из говядины	60	60	11,01	10,89	9,82	180,56	219	54-4м/2020
	Соус красный основной	30	50	1,39	1,33	3,02	33,25	810А	54-3соус/2020
	Макароны отварные	150	200	7,1	7,4	43,7	269,3	392А	54-1г/2020
	Кисель из смеси сухофруктов	180	200	0,34	0,0	22,71	91,85	716	716/2016
	Хлеб пшеничный	50	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	7-11лет	510		23,88	18,06	97,95	675,36		
	12и старше		630	28,36	20,82	119,33	829,96		
II ужин	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,0	0,26	20,2	92,0	770	ТТН
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-витаминизация готовых 3-х блюд- лимонная кислота (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.6). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГВПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
 / А.А. Паскичев /
 08.08.24



Перспективное меню на воскресенье 1 неделя (7)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
<i>Завтрак</i>	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920	54-6о/2020
<i>Комплек</i>	Чай с сахаром	180	180	0,18	0,0	5,85	24,12	760	54-2гн/2020
	Хлеб пшеничный	20	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	<i>7-11лет-240; 12и старше-270</i>								
	Каша ячневая	200	250	10,1	13,83	49,98	337,71	331А	182/2007
	Какао с молоком	200	200	4,6	4,4	12,5	107,2	700	54-21гн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Мандарин	60	60	0,12	0,48	4,5	22,8	933	368/2011
	<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	88/2015
	Курица отварная, с соусом белым основным	60/30	80/30	26,41	3,14	1,82	141,7	204/813	54-21м/2020 54-2соус
	Греча отварная	180	180	7,16	6,09	31,22	208,1	341А	313/2011
	Компот из смеси сухофруктов	180	200	0,5	0,0	19,8	81,0	730	54-1хн/2020
	Хлеб пшеничный	50	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	<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	ТТН
	Яблоко	70	70	0,28	0,28	6,86	30,8	921	368/2011
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	0,3	0,0	6,7	27,9	766	54-3гн/2020
	<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	54-23м/2020 54-3соус
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374	54-11г/2020
	Напиток из шиповника	180	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773	54-13хн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	<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	ТТН
ВСЕГО	7-11лет	2610		92,04	54,73	384,12	2369,48		
	12и старше		2910	110,4	62,99	428,3	2756,69		

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). В период после 01.03.допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палингая»
 / А.А. Паскичев /
 08.08.24

Перспективное меню на понедельник 2 неделя (8)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
Завтрак	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448	3/2004
Итого	Кофейный напиток с молоком	180	180	3,42	3,15	10,08	82,08	704	54-23гн/2020
	7-11лет-220; 12 и старше-235								
	Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	200	250	8,01	11,68	27,9	248,71	323	272/2013
	Чай с сахаром	200	200	0,2	0,0	6,5	26,8	760	54-2гн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ГТН
	Мандарин	100	100	0,2	0,8	7,5	38,0	933	368/2011
	7-11лет	540		18,01	17,35	86,86	555,81		
	12и старше		600	22,15	20,78	103,91	666,19		
Обед	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	300	12,81	6,39	20,39	192,52	128А	54-5с/2020
	Бефстроганов из говядины	90	100	14,9	15,6	2,3	210,2	240А	54-1м/2020
	Макароны отварные	150	200	7,1	7,4	43,7	269,3	392А	54-1г/2020
	Компот из яблок	180	180	0,14	0,14	9,03	37,5	737	54-26хн/2020
	Хлеб пшеничный	60	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940	ГТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ГТН
	7-11лет	770		36,76	26,0	100,31	808,9		
	12и старше		900	43,42	30,55	115,57	963,79		
Полдник	Шоколад «Аленка» молочный	15	15	1,05	5,1	7,95	82,5	907	ГТН
	Напиток из шиповника	180	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773	54-13хн/2020
	Яблоко	70	70	0,28	0,28	6,86	30,8	921	368/2011
	Пирожки печеные с повидлом**	75	75	4,46	2,49	26,66	169,5	947	ГТН-426/2005
	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 (треска)	90	100	12,72	7,09	5,98	139,92	298	54-10р/2020
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374А	54-11г/2020
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	0,3	0,0	6,7	27,9	766	54-3гн/2020
	Хлеб пшеничный	20	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940	ГТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ГТН
	7-11лет	500		19,02	13,07	45,72	592,82		
	12и старше		610	24,88	16,31	72,71	421,04		
Пужин	Сок фруктовый в ассортименте	200	200	0,66	0,0	33,06	136,0	770	ГТН
ВСЕГО	7-11лет	2570		80,78	64,47	321,1	2263,32		
	12и старше		2905	97,5	75,71	381,92	2706,9		

**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). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусства им. И.С. Палантая» / А.А. Паскичев /
 08.08.24

Перспективное меню на вторник 2 неделя (9)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
<i>Завтрак</i>	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920	54-6о/2020
<i>I компл.</i>	Чай с сахаром	180	180	0,18	0,0	5,85	24,12	760	54-2гн/2020
	Хлеб пшеничный	20	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	<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	328	1-199/2016
	Кофейный напиток с сахаром (без молока)	180	180	0,51	0,32	7,88	36,16	705	395/2012
	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,1	8,2	0,1	74,8	905	54-19з/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Яблоко	100	100	0,4	0,48	9,8	44,0	921	368/2011
	<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	54-7с/2020
	Сметана для I блюда	10	10	0,24	1,76	0,3	18,02	800	из54-1с/2020
	Плов с курицей	200	200	27,3	8,1	33,2	314,6	270	54-12м/2020
	Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А	54-2з/2020
	Компот из изюма	180	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736	54-4хн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	<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	532/1986
	Молоко кипяченое	180	200	5,8	5,0	9,6	107,0	708	385/2015
	<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	54-21м/2020
	Соус белый основной	30	30	0,77	1,23	1,18	19,3	813	54-2соус/2020
	Капуста тушеная	150	200	4,8	6,8	19,4	158,3	391А	54-8г/2020
	Кисель из смеси сухофруктов	200	200	0,34	0,0	22,71	91,85	716	716/2016
	Хлеб пшеничный	50	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	<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>Пужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	0,6	0,4	32,6	136,6	770	ТТН
ВСЕГО	7-11лет	2590		115,21	64,52	325,9	2399,32		
	12и старше		2950	134,7	71,5	386,65	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). В период после 01.03.допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
 А.А. Паскичев / 08.08.24

Перспективное меню на среду 2 неделя (10)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептур	
Завтрак	Бутерброд с маслом	10/40	10/40	3,14	7,57	25,94	163,8	449	1-73/2004	
	Чай с лимоном и сахаром	180	180	0,27	0,0	6,03	25,11	766	54-3гн/2020	
Комп.	7-11лет-230; 12и старше-230									
	Макароны отварные с сыром	200	200	10,5	9,6	38,2	280,9	393	54-3г/2020	
	Какао с молоком	200	200	4,6	4,4	12,5	107,2	700А	54-21гн/2020	
	Хлеб пшеничный	40	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940	ТТН	
	Хлеб ржаной	-	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942	ТТН	
	Мандарин	100	100	0,2	0,8	7,5	38,0	933	368/2011	
	7-11лет 12и старше		540	600	21,75 25,91	22,74 23,33	115,97 129,79	712,61 833,81		
	Обед	Суп картофельный рыбный с крупой (горбуша)	250	300	11,22	4,71	22,36	176,2	171А	84/2011
		Запеканка картофельная с говядиной	200	200	23,5	24,1	26,4	416,4	281	54-13м/2020
		Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А	54-2з/2020
Компот из смеси сухофруктов		200	200	0,5	0,0	19,8	81,0	730	54-1хн/2020	
Хлеб пшеничный		30	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН	
Хлеб ржаной		40	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942	ТТН	
7-11лет 12и старше		780	890	38,81 42,41	29,14 29,8	86,72 104,23	801,86 882,11			
Полдник		Манник с молоком сгущенным	150/10	150/10	7,47	5,77	45,86	269,58	533	102/2004
	Напиток из шиповника	200	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773	54-13хн/2020	
	7-11лет 12и старше		360	360	8,07 8,07	5,97 5,97	61,06 61,06	334,88 334,88		
Ужин	Тефтели из говядины паровые, с соусом красным основным	60/30	60/50	9,59	8,63	8,02	151,75	200/810А	54-8м/2020 54-3соус	
	Рис отварной	150	200	4,8	7,2	48,6	278,3	346	54-6г/2020	
	Чай с сахаром	180	200	0,2	0,0	6,5	26,8	760	54-2гн/2020	
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940	ТТН	
	Хлеб ржаной	40	40	2,64	0,48	0,92	72,4	942	ТТН	
	7-11лет 12и старше		500	600	18,48 21,03	14,29 16,71	75,78 96,29	536,99 651,25		
	Пужин	Сок фруктовый в ассортименте	200	200	1,06	0,0	25,4	110,0	770	ТТН
		7-11лет 12и старше		2610	2880	88,17 98,08	72,09 75,81	364,93 424,43	2496,34 2838,05	

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). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая _____
 Бухгалтер _____

УТВЕРЖДАЮ:
 И.С. Палантая
 А.А. Паскичев /
 08.08.24

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



Перспективное меню на четверг 2 неделя (11)

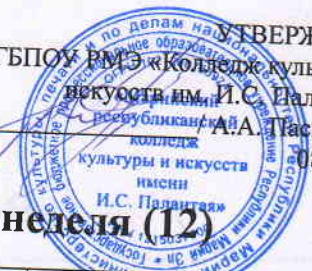
	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
<i>Завтрак</i>	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448	3/2004
<i>Комплек</i>	Чай с сахаром	180	180	0,18	0,0	5,85	24,12	760	54-2гн/2020
	<i>7-11лет-220; 12и старше-235</i>								
	Каша пшеничная жидкая с сахаром и маслом	200	250	7,8	10,02	31,48	247,9	329А	3-199/2016
	Кофейный напиток со сгущенным молоком	200	200	2,59	2,71	20,91	127,19	706	252/2004
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	32,25	122	940	ТТН
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921	368/2011
	<i>7-11лет 12и старше</i>	<i>530</i>	<i>600</i>	<i>14,41 21,29</i>	<i>15,44 18,28</i>	<i>96,39 119,97</i>	<i>586,68 713,81</i>		
<i>Обед</i>	Суп картофельный с макаронными изделиями, с курицей	250	300	8,49	7,5	25,12	202,98	126А	54-7с/2020
	Котлеты из курицы, с соусом красным основным	70/30	70/50	14,78	4,42	12,36	151,76	221/810А	54-5м/2020 54-3соус
	Греча отварная	180	200	7,96	6,73	34,67	230,63	341А	313/2011
	Компот из кураги	180	200	1,0	0,1	15,7	66,9	733	54-2хн/2020
	Хлеб пшеничный	60	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	<i>7-11лет 12и старше</i>	<i>810</i>	<i>940</i>	<i>36,11 40,75</i>	<i>16,84 19,95</i>	<i>117,6 127,93</i>	<i>787,52 907,27</i>		
<i>Полдник</i>	Пудинг из творога с яблоками	150	200	26,6	20,0	23,2	378,7	519	54-4т/2020
	Чай с лимоном и сахаром	180	200	0,3	0,0	6,7	27,9	766	54-3гн/2020
	<i>7-11лет 12и старше</i>	<i>330</i>	<i>400</i>	<i>20,17 26,9</i>	<i>15,0 20,0</i>	<i>23,33 29,9</i>	<i>309,01 406,6</i>		
<i>Ужин</i>	Рагу из курицы	200	250	26,2	8,8	21,9	271,6	276А	54-22м/2020
	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920	54-6о/2020
	Кисель из смеси сухофруктов	200	200	0,34	0,0	22,71	91,85	716	405/2008
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	<i>7-11лет 12и старше</i>	<i>510</i>	<i>600</i>	<i>31,06 39,1</i>	<i>11,72 13,92</i>	<i>60,83 78,54</i>	<i>511,45 650,65</i>		
<i>И ужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200	0,66	0,0	33,06	136,0	770	ТТН
ВСЕГО	7-11лет 12и старше	2600	2975	102,41 128,7	59,0 72,15	331,21 389,4	2330,66 2814,33		

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). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая _____

Бухгалтер _____

Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
А.А. Таскичев / 08.08.24



Перспективное меню на пятницу 2 неделя (12)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белк и	Жир ы	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
Завтрак	Бутерброд с повидлом	20/40	20/40	3,12	0,32	32,68	144,0	451	2/2004
Комплек	Чай без сахара	180	200	0,2	0,0	0,1	1,4	761	54-1гн/2020
	7-11лет-240; 12и старше-260								
	Каша манная жидкая	205	250	6,39	7,66	30,33	215,49	325А	189/2008
	Чай с молоком и сахаром	180	200	1,6	1,4	8,6	53,5	762	54-4гн/2020
	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	8,6	56,6	920	54-6о/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Апельсин	150	150	1,35	0,3	12,15	58,12	928	368/2011
	7-11лет 12и старше	615	690	19,24 21,26	13,3 14,08	103,87 116,41	590,82 651,1		
Обед	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	300	6,69	9,75	12,24	171,35	103(2)А	54-2с/2020
	Тефтели рыбные (треска), с соусом белым основным	70/30	70/50	10,35	7,49	10,76	152,29	296/813А	54-12р/2020
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374	54-2 соус/2020
	Компот из чернослива	180	180	0,45	0,18	17,55	73,17	734	54-11г/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	54-3хн/2020
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	7-11лет 12и старше	760	910	24,69 29,35	21,14 26,64	85,13 100,58	667,69 821,81		
Полдник	Ватрушка сахарная**	75	75	5,85	4,03	29,78	198,83	946	ТТН- 458/2011
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921	368/2011
	Молоко кипяченое	180	200	5,8	5,0	9,6	107,0	708	385/2015
	7-11лет 12и старше	355	375	11,47 12,05	8,93 9,43	48,22 49,18	339,13 349,83		
Ужин	Плов из отварной говядины	200	200	15,2	15,4	38,6	354,4	269	54-11м/2020
	Салат из белокочанной капусты	80	100	2,5	10,1	10,4	143,0	609А	54-7з/2020
	Напиток из шиповника	180	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773	54-13хн/2020
	Хлеб пшеничный	30	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	7-11лет 12и старше	530	620	22,66 26,82	24,4 26,9	81,0 104,28	673,17 817,7		
Пужин	Сок фруктовый в ассортименте	200	200	1,06	0,0	25,4	110,0	770	ТТН
ВСЕГО	7-11лет 12и старше	2680	3060	79,12 90,54	67,77 77,05	343,62 395,85	2380,81 2730,45		

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). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая
Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая»
 А.А. Паскичев / 08.08.24

Перспективное меню на субботу 2 неделя (13)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
Завтрак	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448	3/2004
	Кофейный напиток с сахаром (без молока)	180	180	0,52	0,33	7,92	36,43	705	395/2012
	7-11лет-220; 12и старше-235								
	Каша ячневая	200	250	10,1	13,83	49,98	337,71	331А	182/2007
	Чай с лимоном и сахаром	180	180	0,27	0,0	6,03	25,11	766	54-3гн/2020
	Хлеб пшеничный	30	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	44,0	921	368/2011
	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	250	300	11,78	6,49	18,59	179,61	174А	54-12с/2020
	Рагу овощное с мясом	200	250	19,86	24,16	28,17	383,28	275А	143/2017
	Компот из изюма	200	200	0,4	0,1	18,4	75,8	736	54-4хн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	7-11лет 12и старше	730	860	31,76 39,8	25,51 31,87	83,09 98,79	700,73 869,29		
Полдник	Вафли	80	80	2,24	2,64	61,84	284,52	913	ТТН
	Чай без сахара	200	200	0,2	0,0	0,1	1,4	761	54-1гн/2020
	Мандарин	60	60	0,12	0,48	4,5	22,8	933	368/2011
	Шоколад «Аленка» молочный	15	15	1,05	5,1	7,95	82,5	907	ТТН
	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	54-4м/2020
	Соус красный основной	30	50	1,39	1,33	3,02	33,25	810А	54-3соус/2020
	Макароны отварные	150	200	7,1	7,4	43,7	269,3	392А	54-1г/2020
	Кисель из смеси сухофруктов	180	200	0,34	0,0	22,71	91,85	716	716/2016
	Хлеб пшеничный	50	60	4,56	0,48	38,7	146,4	940	ТТН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТТН
	7-11лет 12и старше	510	630	23,88 28,36	18,06 20,82	97,95 119,33	675,36 829,96		
Пужин	Сок фруктовый в ассортименте	200	200	1,0	0,26	20,2	92,0	770	ТТН
ВСЕГО	7-11лет 12и старше	2525	2860	76,5 94,38	67,53 80,88	383,9 438,37	2415,07 2896,32		

ГМГМП 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). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая

Бухгалтер

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ РМЭ «Колледж культуры и искусств им. И.С. Палантая» / А.А. Паскичев / 08.08.24

Перспективное меню на воскресенье 2 недели (14)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК	№ рецептуры
<i>Завтрак</i>	Яйцо вареное	40	40	4,8	4,0	0,3	56,6	920	54-6о/2020
<i>1 компл.</i>	Чай с сахаром	180	180	0,18	0,0	5,85	24,12	760	54-2гн/2020
	Хлеб пшеничный	20	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТГН
	<i>7-11лет-240; 12и старше-270</i>								
	Каша жидкая молочная кукурузная	200	250	7,4	8,6	41,1	271,1	332А	54-1к/2020
	Какао с молоком	200	200	4,6	4,4	12,5	107,2	700	54-21гн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТГН
	Мандарин	60	60	0,12	0,48	4,5	22,8	933	368/2011
	<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	88/2015
	Курица отварная, с соусом белым основным	60/30	80/30	26,41	3,14	1,82	141,7	204/813	54-21м/2020 54-2соус/2020
	Греча отварная	180	200	7,16	6,09	31,22	208,1	341А	313/2011
	Компот из смеси сухофруктов	180	200	0,5	0,0	19,8	81,0	730	54-1хн/2020
	Хлеб пшеничный	50	50	3,8	0,4	32,25	122,0	940	ТГН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТГН
	<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	ТГН
	Яблоко	70	70	0,28	0,28	6,86	30,8	921	368/2011
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	0,3	0,0	6,7	27,9	766	54-3гн/2020
	<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	54-23м/2020 54-3соус/2020
	Картофельное пюре	150	200	4,1	8,1	26,4	194,4	374	54-11г/2020
	Напиток из шиповника	180	200	0,6	0,2	15,2	65,3	773	54-13хн/2020
	Хлеб пшеничный	40	50	3,8	0,4	25,8	122,0	940	ТГН
	Хлеб ржаной	40	60	3,96	0,72	1,38	108,6	942	ТГН
	<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	200	0,66	0,0	33,06	136,0	770	ТГН
ВСЕГО	7-11лет	2610		89,46	50,21	378,96	2363,46		
	12и старше		2930	108,16	58,14	435,73	2756,61		

ГМГМП 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). В период после 01.03. допускается использовать корнеплоды после термической обработки. Перед выдачей продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства предварительно обрабатывается раствором моющих средств. Возможна замена фруктов и овощей на другие виды продуктов.

Медсестра диетическая

Бухгалтер