




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

МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

23 октября 2024 среда 2 неделя (10)

	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Макаронны отварные с сыром	200	200	10,5	9,6	38,2	280,9	393
<i>Школьный комплекс</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>	540		18,34	15,12	84,0	523,7	
	<i>12и старше</i>		550	19,1	15,2	90,45	548,1	
<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
	Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А
	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>	750		36,53	28,9	67,37	728,66	
	<i>12и старше</i>		850	39,27	29,52	72,21	778,21	
<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>	360		8,63	14,73	67,64	439,26	
	<i>12и старше</i>		360	8,63	14,73	67,64	439,26	
ВСЕГО	7-11лет	1650		63,5	58,75	219,0	1691,62	
	12и старше		1760	67,0	59,45	230,3	1765,57	

*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

23 октября 2024 среда 2 неделя (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
	7-11лет-230; 12и старше-230							
	Макаронны 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
	7-11лет	540		21,75	22,74	115,97	712,61	
	12и старше		600	25,91	23,33	129,79	833,81	
<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
	Огурец в нарезке	60	100	0,75	0,11	2,5	14,11	603А
	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
	7-11лет	780		38,81	29,14	86,72	801,86	
	12и старше		890	42,41	29,8	104,23	882,11	
<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
	7-11лет	360		8,63	14,73	67,64	439,26	
	12и старше		360	8,63	14,73	67,64	439,26	
<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
	7-11лет	500		18,48	14,29	75,78	505,99	
	12и старше		600	21,03	16,71	26,29	671,25	
<i>Пужин</i>	Сок фруктовый в ассортименте	200	200г	1,05	0	25,4	110,0	770
ВСЕГО	7-11лет	2610		88,73	80,85	371,51	2600,72	
	12и старше		2880	98,64	84,57	431,01	2942,43	

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

24 октября 2024 четверг 2 неделя (11)

	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; 12и 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	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>	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
	<i>7-11лет</i>	<i>810</i>		<i>36,11</i>	<i>16,84</i>	<i>117,6</i>	<i>787,52</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>940</i>	<i>40,75</i>	<i>19,95</i>	<i>127,93</i>	<i>907,27</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
	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
	<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>78,54</i>	<i>650,65</i>	
<i>Пужин</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

6

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

А.А. Паскичев /
 культуры и искусств
 имени
 И.С. Палантая»



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

24 октября 2024 четверг 2 неделя (11)

	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	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>	<i>540</i>		<i>10,25</i>	<i>12,07</i>	<i>82,64</i>	<i>478,86</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>600</i>	<i>14,59</i>	<i>13,53</i>	<i>94,44</i>	<i>541,09</i>	
<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	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>	<i>750</i>		<i>31,55</i>	<i>16,36</i>	<i>78,9</i>	<i>641,12</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>870</i>	<i>35,53</i>	<i>19,35</i>	<i>89,0</i>	<i>742,77</i>	
<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>	<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>	
ВСЕГО	7-11лет	1620		61,97	43,43	184,87	1428,99	
	12и старше		1870	77,02	52,88	213,34	1690,46	

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

25 октября 2024 пятница 2 неделя (12)

	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-240; 12и старше-260</i>							
	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
	<i>7-11лет</i>	<i>615</i>		<i>19,24</i>	<i>13,3</i>	<i>103,87</i>	<i>590,82</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>690</i>	<i>21,26</i>	<i>14,08</i>	<i>116,41</i>	<i>651,11</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	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
	<i>7-11лет</i>	<i>760</i>		<i>24,69</i>	<i>21,14</i>	<i>85,13</i>	<i>667,69</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>910</i>	<i>29,35</i>	<i>26,64</i>	<i>100,58</i>	<i>821,81</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>	
<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>80,7</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
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

25 октября 2024 пятница 2 неделя (12)



	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	

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

26 октября 2024 суббота 2 неделя (13)

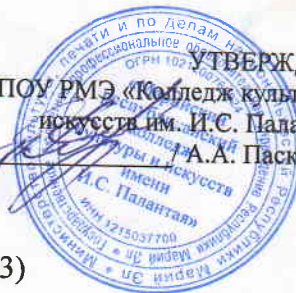
	Наименование блюда	Вес(г) 7-11	Вес(г) 12и ст.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энерг. цен.	№ ТК
<i>Завтрак</i>	Бутерброд с сыром	10/30	15/40	6,52	4,75	19,68	148,6	448
<i>I комплекс</i>	Кофейный напиток с сахаром (без молока)	180	180	0,52	0,33	7,92	36,43	705
	<i>7-11лет-220; 12и старше-235</i>							
	Каша ячневая	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
	<i>7-11лет</i>	<i>510</i>		<i>16,25</i>	<i>15,48</i>	<i>108,27</i>	<i>555,76</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>580</i>	<i>21,61</i>	<i>19,71</i>	<i>125,66</i>	<i>713,85</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>700,13</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
	Макароньы 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>97,65</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
ВСЕГО	<i>7-11лет</i>	2525		76,5	67,53	383,9	2415,07	
	<i>12и старше</i>		2860	94,38	80,88	438,37	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
 искусства им. И.С. Палантая»
 А.А. Паскичев /



МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

26 октября 2024 суббота 2 неделя (13)

	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
	<i>7-11лет</i>	<i>520</i>		<i>11,75</i>	<i>11,78</i>	<i>92,45</i>	<i>435,63</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>580</i>	<i>14,57</i>	<i>14,63</i>	<i>98,06</i>	<i>528,82</i>	
<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
	<i>7-11лет</i>	<i>700</i>		<i>29,38</i>	<i>25,31</i>	<i>57,52</i>	<i>621,53</i>	
	<i>12и старше</i>		<i>800</i>	<i>35,34</i>	<i>31,35</i>	<i>66,31</i>	<i>638,69</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>	
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 _____