



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 63,04 руб.

с 09 по 13 января, с 22 по 27 января, с 05 по 10 февраля 2024г.

1 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	93	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С ГРЕЧЕВОЙ КРУПОЙ НА МК/Б	250/10		5,1	6,3	21,0	155,1
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		5,1	4,5	27,6	174,2
2011	280 гп	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	60/40		7,8	6,5	6,3	121,3
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	18,3	20,2	78,4	559,4

2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	112	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	250/15		5,6	5,5	19,2	149,0
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180		13,8	12,8	14,0	233,0
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	19,7	21,2	61,7	511,8

3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МК/Б	250/10		7,2	8,4	18,7	173,6
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,3	10,2	2,2	104,2
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	18,5	27,1	80,3	595,0

4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	62	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,7	4,5	10,3	129,4
2011	291 гп	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	21,5	25,5	80,1	616,2

5 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК БУЛЬОНЕ	250/10		7,0	4,9	16,8	151,1
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011	227 гп	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	13,2	20,3	56,4	427,5

6 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15		6,7	3,8	5,6	98,0
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	170/5		6,5	6,0	29,5	201,0
2011	295 гп	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,8	9,7	9,8	146,4
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	21,3	22,4	73,4	575,2



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 53,04 руб

с 15 по 20 января, с 29 января по 03 февраля, с 12 по 17 февраля 2024г.

7 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МКБ	250/10		7,2	8,4	18,7	173,6
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,3	10,2	2,2	104,2
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	18,5	27,1	80,3	595,0

8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	112	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	250/15		5,6	5,5	19,2	149,0
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ФАРШЕМ	180		10,0	8,2	22,5	213,1
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	15,9	16,6	70,2	491,9

9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	96	РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК БУЛЬОНЕ	250/10		7,0	4,9	16,8	151,1
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,2	4,4	20,0	143,8
2011	297	КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	70/30		3,6	9,8	6,3	95,1
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	16,1	22,0	66,6	498,8

10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	62	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,7	4,5	10,3	129,4
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		ПЕЧЕНЬЕ	10		1,0	0,8	7,4	41,7
Итого за прием пищи:				51,00	16,4	24,0	82,5	575,9

11 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	93	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ НА МКБ	250/10		5,1	6,3	21,0	155,1
2011	289 м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,4	17,7	21,4	211,7
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	11,8	26,9	65,9	475,6

12 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,6	4,4	9,8	125,6
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		4,3	3,0	17,6	121,2
2011	295 м	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,8	9,7	9,8	146,4
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				51,00	20,0	20,0	65,7	523,0



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 29,04 руб

с 15 по 20 января, с 29 января по 03 февраля, с 12 по 17 февраля 2024 г.

1 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		5,1	4,5	27,6	174,2
2011	280 м	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	60/40		7,8	6,5	6,3	121,3
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	13,2	13,9	57,4	404,3

2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180		13,8	12,8	14,0	233,0
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	14,1	15,7	37,5	341,8

3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,3	10,2	2,2	104,2
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	11,3	18,7	61,6	421,4

4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	291 м	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	13,8	21,0	64,8	465,8

5 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	6,2	15,4	39,6	276,4

6 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	160/5		6,3	5,7	27,8	191,5
2011	295 м	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,8	9,7	9,8	146,4
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	14,4	18,3	61,1	446,7



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 29,04 руб
с 09 по 13 января, с 22 по 27 января, с 05 по 10 февраля 2024г.

7 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,3	10,2	2,2	104,2
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	11,3	18,7	61,6	421,4

8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ФАРШЕМ	180		10,0	8,2	22,5	213,1
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	10,3	11,1	46,0	321,9

9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,2	4,4	20,0	143,8
2011	297	КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	70/30		3,6	9,8	6,3	95,1
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	9,1	17,1	49,8	347,7

10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/5		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	7,7	18,7	59,8	383,8

11 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	289 м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	190		6,1	16,8	20,4	201,5
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	6,4	19,7	43,9	310,3

12 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	160/5		4,3	2,8	16,6	116,4
2011	295 м	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,8	9,7	9,8	146,4
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				28,00	12,4	15,4	49,9	371,6



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 24,00 руб

с 09 по 13 января, с 22 по 27 января, с 05 по 10 февраля 2024г.

1 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	93	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ НА МК/Б	250/10		5,1	6,3	21,0	155,1
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	5,4	9,2	44,5	263,9

2 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	112	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	250/15		5,6	5,5	19,2	149,0
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	5,9	8,4	47,7	278,8

3 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МК/Б	250/10		7,2	8,4	18,7	173,6
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	7,5	11,3	42,2	282,4

4 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	62	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,7	4,5	10,3	129,4
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	8,0	7,4	38,8	259,2

5 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК БУЛЬОНЕ	250/10		7,0	4,9	16,8	151,1
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	7,3	7,8	40,3	259,9

6 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15		6,7	3,8	5,6	98,0
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	7,0	6,7	34,1	227,8



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 24,00 руб.

с 15 по 20 января, с 29 января по 03 февраля, с 12 по 17 февраля 2024 г.

7 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МК/Б	250/10		7,2	8,4	18,7	173,6
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	7,5	11,3	42,2	282,4

8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	112	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	250/15		5,6	5,5	19,2	149,0
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	5,9	8,4	42,7	257,8

9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК БУЛЬОНЕ	250/10		7,0	4,9	16,8	151,1
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	7,3	7,8	40,3	259,9

10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	62	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,7	4,5	10,3	129,4
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	8,0	7,4	38,8	259,2

11 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	93	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ НА МК/Б	250/10		5,1	6,3	21,0	155,1
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	5,4	9,2	44,5	263,9

12 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,6	4,4	9,8	125,6
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				23,00	7,9	7,3	38,3	255,4

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 09:20 руб

с 09 по 13 января, с 22 по 27 января, с 05 по 10 февраля 2024 г.

1 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008		ВАФЛИ	31		1,0	0,9	24,0	109,7
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	1,0	1,0	29,0	130,3

2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2020		ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЬЕ	15		4,1	0,9	8,4	73,8
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	4,1	1,0	13,4	94,4

3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008		ПРЯНИКИ	37		1,7	2,2	27,8	135,4
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	1,7	2,3	32,8	156,0

4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008		ВАФЛИ	31		1,0	0,9	24,0	109,7
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	1,0	1,0	29,0	130,3

5 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2020		ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЬЕ	15		4,1	0,9	8,4	73,8
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	4,1	1,0	13,4	94,4

6 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008		ПРЯНИКИ	37		1,7	2,2	27,8	135,4
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	1,7	2,3	32,8	156,0

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 09,20 руб

с 15 по 20 января, с 29 января по 03 февраля, с 12 по 17 февраля 2024г.

7 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008		ВАФЛИ	31		1,0	0,9	24,0	109,7
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	1,0	1,0	29,0	130,3

8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2020		ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЬЕ	15		4,1	0,9	8,4	73,8
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	4,1	1,0	13,4	94,4

9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008		ПРЯНИКИ	37		1,7	2,2	27,8	135,4
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	1,7	2,3	32,8	156,0

10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
Обед								
2008		ВАФЛИ	31		1,0	0,9	24,0	109,7
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	1,0	1,0	29,0	130,3

11 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2020		ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЬЕ	15		4,1	0,9	8,4	73,8
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	4,1	1,0	13,4	94,4

12 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008		ПРЯНИКИ	37		1,7	2,2	27,8	135,4
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:				8,80	1,7	2,3	32,8	156,0



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 09,20 руб (без сахара)

с 09 по 13 января, с 22 по 27 января, с 05 по 10 февраля 2024г.

1 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	150/5		5,5	5,6	35,9	215,7
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	5,7	7,4	46,7	268,2

2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	199	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ	150		5,4	15,4	32,2	239,4
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	5,6	17,2	43,0	291,9

3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	150		2,7	6,0	27,4	158,8
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	2,9	7,8	38,2	211,3

4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	150		3,0	4,6	16,6	112,8
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	3,2	6,4	27,4	165,3

5 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150		2,1	5,2	24,2	136,9
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	2,3	7,0	35,0	189,4

6 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150		0,3	3,1	18,2	88,1
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	0,5	4,9	29,0	140,6

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 09,20 руб (без сахара)

с 15 по 20 января, с 29 января по 03 февраля, с 12 по 17 февраля 2024г.

7 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150		1,1	4,3	19,4	104,6
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	1,3	6,1	30,2	157,1

8 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150		2,1	5,2	24,2	136,9
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	2,3	7,0	35,0	189,4

9 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	150/5		5,5	5,6	35,9	215,7
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	5,7	7,4	46,7	268,2

10 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	199	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ	150		5,4	15,4	32,2	239,4
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	5,6	17,2	43,0	291,9

11 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	150		3,0	4,6	16,6	112,8
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	3,2	6,4	27,4	165,3

12 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150		0,3	3,1	18,2	88,1
2011	376	ЧАЙ	200		0,0	0,1	0,2	1,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25		0,2	1,7	10,6	51,0
Итого за прием пищи:				8,80	0,5	4,9	29,0	140,6



МЕНЮ
в столовых общеобразовательных школ РТ (МЛАДШИЕ) 66,76 руб.
с 09 по 13 января, с 22 по 27 января, с 05 по 10 февраля 2024г.

1 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г		
2012	41гп	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	6,6	66,0	
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4	
2011	227 гп	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ	60/40		4,5	10,4	1,8	89,1	
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6	
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8	
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4	
2008	1	ПЕЧЕНЬЕ	10		1,0	0,8	7,4	41,7	
Итого за прием пищи:					64,19	14,5	20,4	80,2	535,0

2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г		
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(С МАСЛОМ)	60		3,7	0,8	5,0	56,1	
2011	291гп	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0	
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200		0,2	0,5	21,5	99,4	
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8	
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4	
2008	338	ЯБЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4	
Итого за прием пищи:					64,19	18,2	22,7	98,1	657,1

3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г		
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60		3,0	0,9	3,9	47,5	
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,2	4,4	20,0	143,8	
2011	270 гп	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ	60/30		6,9	9,6	10,7	143,7	
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6	
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8	
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4	
Итого за прием пищи:					64,19	15,4	17,8	63,1	464,8

4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г		
2012	41гп	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	6,6	66,0	
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4	
2011	295 гп	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,8	9,7	9,8	137,7	
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,2	21,2	
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8	
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4	
2008	338	ЯБЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4	
Итого за прием пищи:					64,19	16,3	19,4	87,8	577,9

5 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г		
2008	39	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И МОРКОВЬЮ	60		5,9	0,8	3,9	72,3	
2011	289 гп	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,4	17,7	21,4	211,7	
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		2,1	1,2	23,4	117,5	
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8	
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4	
Итого за прием пищи:					64,19	14,7	22,5	67,2	489,7

6 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г		
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60		2,1	1,0	2,9	35,6	
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150/5		4,9	4,0	24,4	158,2	
2011	295 гп	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,8	9,7	9,8	137,7	
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200		2,8	3,4	14,6	98,1	
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8	
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4	
Итого за прием пищи:					64,19	16,9	20,9	70,2	517,8

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (МЛАДШИЕ) 66,76 руб
с 15 по 20 января, с 29 января по 03 февраля, с 12 по 17 февраля 2024 г.

7 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60		3,0	0,9	3,9	47,5
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90		15,4	13,4	3,1	205,1
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		2,1	1,2	23,4	117,5
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
Итого за прием пищи:				64,19	25,5	23,9	84,8	666,7

8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2012	41m	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	5,6	62,0
2011	291m	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008	338	ЯБЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
Итого за прием пищи:				64,19	18,3	22,2	87,2	605,2

9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60		2,1	1,0	2,9	35,6
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150		4,3	3,2	21,4	136,8
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ	60/40		4,5	10,4	1,8	89,1
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200		2,8	3,4	14,6	98,1
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		ПЕЧЕНЬЕ	10		1,0	0,8	7,4	41,7
Итого за прием пищи:				64,19	15,0	21,6	66,6	489,5

10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2012	41m	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	6,6	66,0
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150/5		4,3	2,7	15,6	111,6
2011	295 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,8	9,7	9,8	137,7
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008	338	ЯБЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
Итого за прием пищи:				64,19	15,9	16,5	67,3	480,5

11 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(С МАСЛОМ)	60		3,7	0,8	5,0	56,1
2011	289 m	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,4	17,7	21,4	211,7
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		2,1	1,2	23,4	117,5
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
Итого за прием пищи:				64,19	12,5	22,5	68,3	473,5

12 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
1997	71	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60		2,1	0,6	5,1	42,5
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,3	4,5	20,2	148,8
2011	270 m	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ	60/30		6,9	9,6	10,7	143,7
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
Итого за прием пищи:				64,19	14,6	17,6	64,5	464,8