



Директор ООО «Специализированная общешкольная столовая»  
*Игорь Гуськов*



МЕНЮ

В столовых общеобразовательных школ РТ (МПАДШМЕ) 66,76 руб.

с 04 по 09 марта, с 18 марта по 23 марта 2024 г.

1 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2012	41п	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	6,5	66,9
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,8	35,9	208,4
2011	227 пп	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ	60/40		4,5	10,5	1,8	80,4
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОННОМ	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:				66,76	13,5	19,7	72,7	493,5

2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Применение 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	56,0
2011	25 пп	ПИРОГ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	16,1	41,3	357,0
2011	398	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОНИКА	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	55,4
Итого за прием пищи:				66,76	18,2	22,7	98,1	657,0

3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2012	41п	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	6,5	66,9
2008	324	КАША ГРЕЧЕВАЯ ВЯЗАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,2	4,4	20,0	143,8
2011	270 п	ВИШНЕТОКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ	60/40		6,9	9,0	10,7	143,7
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОННОМ	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:				66,76	18,4	17,0	66,7	483,2

4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Применение 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	2,8	35,8
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,8	35,9	208,4
2011	285 п	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,3	9,7	9,8	137,7
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185/5		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	336	ЯБЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
Итого за прием пищи:				66,76	14,4	19,7	84,1	547,6

5 день

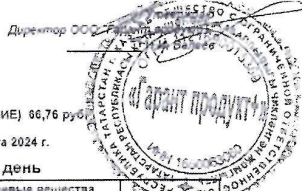
Сборник рецептур	№ технологической карты	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	87	ВИШНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60		6,1	0,9	4,5	77,2
2011	289 п	РАДУ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,4	17,7	21,4	211,7
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ ФРУКТОВ	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:				66,76	14,9	22,5	67,9	494,6

6 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Применение 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	0,9	5,1	42,5
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПАЧА С МАСЛОМ	150/5		4,9	4,0	24,4	158,2
2011	285 п	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,9	9,7	9,8	137,7
2011	382	ВАФЛИ С МОЛОКОМ	200		2,8	3,4	14,5	66,1
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:				66,76	16,8	20,5	72,4	524,7



Составлено  
Директор ООО «Радуга» *С.М.А. В.М.С.*



МЕНЮ  
в столовых общеобразовательных школ РТ (МЛАДШИЕ) 66,76 руб.

с 26 февраля по 02 марта, с 11 марта по 16 марта 2024 г.

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	
2011	87	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60		6,1	0,9	4,8	77,2
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	36,9	206,4
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90		15,4	13,4	3,1	205,1
2011	349	КОМПЮТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		2,1	1,2	23,4	117,3
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:				66,76	28,6	23,9	85,5	696,4

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	
2012	41п	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	5,5	61,9
2011	281п	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		12,5	18,1	41,3	387,0
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	339	ЯБЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
Итого за прием пищи:				66,76	18,3	22,2	87,1	606,1

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	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 ПП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ	60/40		4,5	10,5	1,8	89,4
2011	382	КАКАС С МОЛОКОМ	200		2,3	3,4	14,9	66,1
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:				66,76	15,0	21,7	66,6	488,8

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	
2012	41п	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	6,5	65,9
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150/5		4,3	2,7	15,6	111,0
2011	285 п	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,6	9,7	9,8	137,7
2011	378	ЧАЙ С САХАРОМ	185/5		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:				66,76	16,9	16,5	67,2	480,4

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	
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (С МАСЛОМ)	60		3,7	0,8	5,0	56,0
2011	285 п	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,4	17,7	21,4	211,7
2011	349	КОМПЮТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		2,1	1,2	23,4	117,3
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:				66,76	12,5	22,6	68,3	473,4

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	
1997	71	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60		2,1	0,6	5,1	42,6
2008	324	КАША ГРЕННЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,3	4,5	20,2	148,8
2011	270 п	ВИШНЕВО РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ	60/30		6,9	9,0	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:				66,76	14,8	17,6	64,5	484,8