



Сотрудник
Директор
«Малая»
Общественная организация
«Общество родителей
детей
Кабанского
муниципального района
Республики
Тамбов»

М.П. *С.В. Сивернова*

Директор

М.П. *С.В. Сивернова*

М.П. *С.В. Сивернова*

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 53,04 руб.
с 04 по 09 марта, с 18 марта по 23 марта 2024 г.

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 МКВБ	250/10		5,1	6,3	21,0	156,1
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/6		5,1	4,6	27,6	174,2
2011	280 гп	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛКИ В СОУСЕ	60/40		7,8	6,5	0,3	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:				53,04	18,3	20,7	78,4	559,4

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		5,5	5,4	18,8	145,8
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180		12,7	12,2	14,3	221,7
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/6		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:				53,04	18,5	20,6	61,4	497,3

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 МКВБ	250/10		7,2	6,4	18,7	173,6
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРЕННЫЕ С МАСЛОМ	150/6		4,7	5,8	35,9	206,4
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,3	10,0	2,1	103,9
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:				53,04	18,6	26,9	80,2	584,3

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	250/16		7,7	4,5	10,3	128,4
2011	291 гп	ПЛОД ИЗ КУРИЦЫ	200		13,6	18,1	41,3	367,0
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/6		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:				53,04	21,5	26,6	80,1	516,2

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	РАСОБОВНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК БУЛЬОНЕ	250/10		7,0	4,9	18,8	161,1
2011	312	ПОРЕ 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	67,0
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:				53,04	13,2	20,3	56,4	427,9

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	86	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15		0,7	3,8	5,6	98,0
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	170/6		6,5	6,0	29,5	201,0
2011	295 гп	КОТЛЕТЫ РУБЕНЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,8	9,7	8,8	146,4
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/6		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:				53,04	21,3	22,4	73,4	676,2



Согласовано
Директор Образовательного учреждения
М.И. Миняева

Директор
М.И. Миняева

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 63,04
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	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МКБ	200/10		7,2	6,4	18,7	173,8
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		9,3	10,0	2,1	103,3
2011	370	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:				53,04	18,5	26,3	60,2	684,3

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	
2011	112	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	250/15		5,5	5,4	16,6	146,8
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С ЖАРЕМ	180		9,0	8,2	22,4	204,0
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,8
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:				53,04	14,8	16,5	60,5	478,8

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	96	РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МКБ БУЛЬОНЕ	250/10		7,0	4,9	16,8	151,1
2008	324	КАША ГРЕЧЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,2	4,4	20,0	143,8
2011	297	КУРИНЫЕ ФРИАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	70/30		3,6	3,8	9,2	94,6
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:				53,04	16,1	22,0	66,5	498,3

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	62	ВОРОЩО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	230/15		7,7	4,5	10,3	120,4
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	67,0
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,8
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:				53,04	19,4	24,0	82,5	676,3

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	93	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С ГРЕЧЕВОЙ КРУПКОЙ НА МКБ	230/10		5,1	6,3	21,0	155,1
2011	289 ГП	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	100		6,1	16,8	20,4	201,6
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:				53,04	11,5	26,0	64,9	466,4

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	
2011	96	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПКОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,8	4,4	9,8	125,8
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		4,3	3,0	17,6	121,2
2011	295 ГП	КОЛЕТЫ 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	41,8
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:				53,04	20,0	20,0	66,7	673,9