

Согласовано
Директор Общеобразовательного учреждения

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ)

с 08 по 13 сентября, с 22 по 27 сентября, с 06 октября по 11 октября, с 20 по 25 октября 2025г.

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		6,42	8,39	18,73	166,84
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,61	35,90	215,73
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,28	10,05	2,15	103,47
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,00	0,10	5,04	20,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	18,51	27,00	80,34	504,54

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		5,25	5,37	18,57	143,17
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С ФАРШЕМ	190		9,15	8,59	23,69	212,47
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,01	0,15	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	14,71	16,96	70,81	485,34

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 МКБ БУЛЬОНЕ	250/10		5,31	4,06	10,82	135,36
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155		4,39	4,57	20,63	140,16
2011	297	КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	60/40		4,00	8,91	6,15	94,62
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,00	0,10	5,04	20,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	14,00	21,39	67,16	478,84

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		6,05	4,56	10,32	114,60
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,61	35,90	215,73
2011	227 П	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60		2,69	10,25	0,38	66,97
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,01	0,15	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	14,56	23,42	75,15	527,00

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		4,78	6,32	20,95	152,43
2011	289 П	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	190		6,10	16,82	20,36	201,49
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,00	0,10	5,04	20,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	11,18	26,09	64,87	462,62

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		7,04	4,40	9,78	120,37
2008	161	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	165		3,51	2,75	16,10	106,89
2011	285 П	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,87	9,56	10,30	148,44
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,01	0,15	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	18,73	19,71	64,73	505,40

Согласовано:
Директор Общеобразовательного учреждения

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (стандарт) 55,16 руб

с 01 по 06 сентября, с 15 по 20 сентября, с 29 сентября по 04 октября
01 ноября 2025 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	93	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ НА МКБ	250/10		4,78	6,32	20,95	152,43
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	155		4,17	4,15	25,30	155,35
2011	295 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,87	9,56	10,30	148,44
2011	375	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,00	0,10	5,04	20,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	17,12	22,98	80,11	564,92

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		5,25	5,37	18,57	143,17
2012	143 ГП	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	155		6,87	2,35	13,61	127,73
2011	280 m	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛКИ В СОУСЕ	60/40		7,80	6,51	6,30	121,33
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,01	0,15	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	20,23	17,23	67,23	521,93

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 ГОРХОМ НА МКБ	250/10		6,42	8,39	18,73	166,54
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,61	35,90	215,73
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,28	10,05	2,15	103,47
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,00	0,10	5,04	20,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	18,51	27,00	80,34	594,54

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		6,05	4,56	10,32	114,60
2011	291m	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	190		12,35	17,21	39,28	334,03
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,01	0,15	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	18,71	24,77	78,15	579,23

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		5,31	4,95	16,82	135,36
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	155		3,41	3,14	21,77	130,64
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60		2,69	10,25	0,38	66,97
2011	375	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,00	0,10	5,04	20,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	11,71	21,30	62,53	441,67

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		5,02	3,80	5,57	91,05
2008	184	КАША ЯЧЕННАЯ ВЯЖАЯ С МАСЛОМ	155		5,47	5,49	27,03	179,60
2011	295 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,67	9,56	10,30	148,44
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,01	0,15	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	19,57	21,85	71,45	548,88