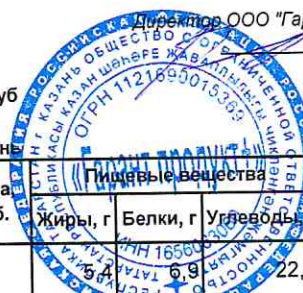


МЕНЮ
в столовых общеобразовательных школ РТ (старшие) 45 руб
с 7 по 12 марта, с 21 по 26 марта



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		5,4	6,9	22,9	166,6
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	180/5		5,2	5,0	30,7	189,9
2008	285	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ	60/30		8,3	9,0	4,2	124,8
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,1	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	19,2	23,8	81,1	588,7

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	5,5	19,7	150,9
2011	291гп	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,2	41,4	357,0
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,1	41,5
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	19,3	26,6	89,4	636,2

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		7,4	8,7	19,1	177,0
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,5
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,3	10,2	2,6	106,2
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,1	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	18,7	27,4	80,9	599,1

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 С СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,7	4,4	11,8	135,3
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	180/5		4,4	3,4	19,8	132,0
2011	297	КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	80		3,4	9,8	6,3	93,1
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,1	41,5
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	15,8	20,5	66,2	488,7

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 М/К БУЛЬОНЕ	250/10		7,3	5,4	17,1	154,6
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100		3,1	2,1	14,3	93,7
2011	234 гп	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	60		3,1	16,0	4,3	108,0
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,1	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	13,8	26,4	59,0	463,7

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	5,9	99,9
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	180/5		6,5	6,3	30,8	208,0
2011	297	КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	80		3,4	9,8	6,3	93,1
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,1	41,5
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	16,9	22,8	71,3	529,3



МЕНЮ
в столовых общеобразовательных школ РТ (старшие) 45 руб
с 14 по 19 марта, с 28 марта по 2 апреля

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	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА М/К БУЛЬОНЕ	250/10		7,0	6,8	21,9	177,6
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	200/5		4,9	7,5	47,9	265,8
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,3	10,2	2,6	106,2
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,1	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	18,5	27,4	95,7	657,0

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	5,5	19,7	150,9
2008	184	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	180/5		7,9	6,1	23,9	192,6
2011	270 гп	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	50		5,3	7,9	7,8	109,8
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,1	41,5
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	19,0	22,4	79,7	581,6

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	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МК/Б	250/10		7,4	8,7	19,1	177,0
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	180/5		6,5	6,3	30,8	208,0
2011	297	КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	80		3,4	9,8	6,3	93,1
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,1	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	17,6	27,7	79,5	585,5

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	БОРЩ С СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,7	4,4	11,8	135,3
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100		3,1	2,1	14,3	93,7
2011	234 гп	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	60		3,1	16,0	4,3	108,0
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,1	41,5
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	14,2	25,4	58,7	465,3

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 ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ НА МК/Б	250/10		5,4	6,9	22,9	166,6
2011	289 гп	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,3	17,7	21,5	211,6
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,1	20,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	12,0	27,5	67,7	485,6

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	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15		6,7	3,8	5,9	99,9
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	180/5		4,4	3,4	19,8	132,0
2011	280 гп	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	80		8,4	6,4	6,4	127,6
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,1	41,5
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	9,7	46,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:				45,00	19,8	16,5	60,4	487,8