

Согласовано

Директор Образовательного учреждения

Директор Образовательного учреждения



Директор Образовательного учреждения

Директор Образовательного учреждения



Меню
 для обучающихся в специальных общеобразовательных школах РТ (СТАРШИЕ) 53,04 руб.
 с 01 по 06 апреля, с 16 апреля по 20 апреля, с 29 апреля по 04 мая, с 13 мая по 16 мая 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 ГРЕЧЕВОЙ КРУПОЙ НА МКБ	250/10		5,1	6,3	21,0	155,1
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		5,1	4,5	27,8	174,2
2011	280 п	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	60/40		7,8	8,5	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:				53,04	18,3	20,2	73,4	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	18,6	145,8
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180		12,7	12,2	14,3	221,7
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:				53,04	18,5	20,5	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 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	10,0	2,1	103,5
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:				53,04	13,5	26,9	80,2	594,3

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	250/15		7,7	4,5	10,3	129,4
2011	291 п	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		3,5	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:				53,04	21,5	25,5	80,1	616,2

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	16,6	151,1
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011	227 п	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	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15		6,7	3,8	5,9	98,0
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	170/5		5,9	6,0	29,5	201,0
2011	295 п	КОТЛЕТЫ РУБЕЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,8	9,7	9,8	148,4
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:				53,04	21,3	22,4	73,4	576,2

Согласовано

Директор Образовательного учреждения
 *Свердлов Я. В.*

Директор ООО

Утверждаю



М Е Н Ю

в образовательных учреждениях школ РТ (СТАРШИЕ) 5304908

с 06 апреля по 13 апреля, с 22 апреля по 27 апреля, с 06 мая по 11 мая, с 20 мая по 25 мая 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		
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАРШЕМ НА МКБ	250/10		7,2	6,4	18,7	173,6	
2011		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4	
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		8,3	10,0	2,1	103,5	
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:					63,04	18,6	26,9	80,2	694,3

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		
2011	112	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	250/15		5,5	5,4	18,6	145,8	
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ФАРШЕМ	180		9,0	6,2	22,4	204,0	
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:					63,04	14,8	16,6	69,6	479,6

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		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	6,8	6,2	94,8	
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:					63,04	16,1	22,0	68,6	498,3

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	4,9	10,3	129,4	
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4	
2011	227 ПП	РЫБА ПРИПЩЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	57,0	
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	
2008		ПЕЧЕНЬЕ	10		1,0	0,6	7,4	41,7	
Итого за прием пищи:					63,04	16,4	24,0	82,5	576,3

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		
2008	93	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ НА МКБ	250/10		6,1	6,3	21,0	155,1	
2011	269 ПП	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	190		2,1	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:					63,04	14,6	26,9	64,8	485,4

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		
2011	98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,8	4,4	9,8	125,8	
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		6,3	2,0	17,8	121,2	
2011	295 ПП	КОТЛЕТЫ РУВЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,6	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:					63,04	20,0	20,0	66,7	623,0

