

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) - 53,04 руб

с 09 по 13 января, с 22 по 27 января, с 05 по 10 февраля 2024г.

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 МК/Б	250/10		5,1	6,3	21,0	155,1
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		5,1	4,5	27,6	174,2
2011	280 гп	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	60/40		7,8	6,5	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	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		5,6	5,5	19,2	149,0
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180		13,8	12,8	14,0	233,0
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	19,7	21,2	61,7	511,8

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 МК/Б	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	10,2	2,2	104,2
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	18,5	27,1	80,3	595,0

4 день

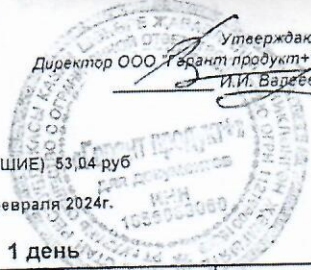
Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	
2011	62	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,7	4,5	10,3	129,4
2011	291гп	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
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	16,8	151,1
2011	312	ПЮРЕ 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	66,6
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	13,2	20,3	56,4	427,5

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	68	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15		6,7	3,8	5,6	98,0
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	170/5		6,5	6,0	29,5	201,0
2011	295 гп	КОТЛЕТЫ 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	41,6
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



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 53,04 руб
с 09 по 13 января, с 22 по 27 января, с 05 по 10 февраля 2024г.

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		5,1	6,3	21,0	155,1
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		5,1	4,5	27,6	174,2
2011	280 гн	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	60/40		7,8	6,5	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	78,4	559,4

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		5,6	5,5	19,2	149,0
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180		13,8	12,8	14,0	233,0
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	19,7	21,2	61,7	511,8

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 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	10,2	2,2	104,2
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	18,5	27,1	80,3	595,0

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		7,7	4,5	10,3	129,4
2011	291гн	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	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 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		7,0	4,9	16,8	151,1
2011	312	ПЮРЕ 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	66,6
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	13,2	20,3	56,4	427,5

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	68	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15		6,7	3,8	5,6	98,0
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	170/5		6,5	6,0	29,5	201,0
2011	295 гн	КОТЛЕТЫ 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	41,6
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	575,2