



Согласовано
Директор Общеобразовательного учреждения
И.И. Вайс

Директор
И.И. Вайс

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 53,04 руб.
с 02 по 07 сентября, с 18 по 21 сентября, с 30 сентября по 05 октября, с 14 по 19 октября, с 28 октября по 02 ноября 2024 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 МК/Б	250/10		5,08	6,32	20,95	155,05
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		5,06	4,53	27,63	174,22
2011	280 m	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	60/40		7,80	6,51	6,30	121,33
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:				53,04	18,24	20,31	78,44	659,30

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 ВЕРМИШЕЛЮ С КУРИЦЕЙ	250/15		5,54	5,35	18,57	145,77
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180		12,70	12,16	14,34	221,75
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,00	0,14	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:				53,04	18,54	20,50	61,46	497,22

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 МК/Б	250/10		7,20	8,39	16,73	173,61
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,61	35,90	215,73
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,27	10,04	2,14	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:				53,04	19,28	26,99	80,33	601,51

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		7,70	4,54	10,32	129,42
2011	291m	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,51	18,11	41,30	356,97
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,00	0,14	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:				53,04	21,51	25,64	80,17	616,09

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	РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК БУЛЬОНЕ	250/10		7,05	4,94	16,83	151,06
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,18	2,32	15,69	100,95
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60		2,70	10,24	0,37	66,97
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:				53,04	13,23	20,45	56,45	427,68

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		6,68	3,79	5,56	98,01
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	170/5		6,48	6,01	29,55	201,02
2011	295 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,78	9,69	9,82	146,40
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,00	0,14	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:				53,04	21,24	22,48	73,48	575,13



Согласовано
Директор Общеобразовательного учреждения

И.И. Макаров ИИ

Директор



«Гарант продукт»

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 53,04 руб.
с 09 по 14 сентября, с 23 по 28 сентября, с 07 по 12 октября, с 21 по 26 октября 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	
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МКБ	250/10		7,20	8,39	18,73	173,61
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,61	35,90	215,73
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,27	10,04	2,14	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:				53,04	19,28	26,99	80,33	601,51

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		5,54	5,35	18,57	145,77
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С ФАРШЕМ	180		8,99	8,15	22,44	204,04
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,00	0,14	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:				53,04	14,83	16,49	69,56	479,51

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 МК БУЛЬОНЕ	250/10		7,05	4,94	16,83	151,06
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,15	4,42	19,98	143,83
2011	297	КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛКИ В СОУСЕ	70/30		3,63	9,79	6,16	94,61
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:				53,04	16,13	22,10	66,53	498,20

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		7,70	4,54	10,32	129,42
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,61	35,90	215,73
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПИЩЕННАЯ	60		2,70	10,24	0,37	66,97
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,00	0,14	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
2008		ПЕЧЕНЬЕ	10		0,98	0,75	7,44	41,70
Итого за прием пищи:				53,04	17,19	24,13	82,58	583,52

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		5,08	6,32	20,95	155,05
2011	289 m	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	190		6,09	16,83	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:				53,04	11,47	26,10	64,87	465,24

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		7,61	4,39	9,78	125,60
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		4,34	2,99	17,56	121,17
2011	295 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,78	9,69	9,82	146,40
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,00	0,14	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:				53,04	20,03	20,06	65,71	522,67