



Согласовано
Директор общеобразовательного учреждения
И.И. Мамедов

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШЕ 16 руб

с 09 по 11 января, с 20 по 25 января, с 03 февраля по 08 февраля, с 17 по 22 февраля

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		5,08	6,32	20,95	155,05
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		7,78	9,69	9,82	146,40
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	17,33	23,11	79,63	565,50

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		5,54	5,35	18,57	145,77
2012	143 ГП	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	155		6,89	2,36	13,61	127,72
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		0,00	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:				55,16	20,53	17,21	67,23	524,52

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		7,20	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:				55,16	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	190		12,35	17,21	39,27	334,93
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:				55,16	20,35	24,74	78,14	594,05

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	155		3,40	3,14	21,77	130,64
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:				55,16	13,45	21,27	62,53	457,37

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		6,88	3,79	5,56	98,01
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	155		5,47	5,49	27,02	179,70
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:				55,16	20,23	21,96	70,95	553,81



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) № 55, 56 дуб
с 13 по 18 января, с 27 января по 01 февраля, с 10 по 15 февраля, с 24 февраля по 01 марта 2022 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 МК/Б	250/10		7,20	8,39	18,73	173,61
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,81	35,90	215,73
2008	280	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		8,27	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:				55,16	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 ФАРИШЕМ	190		9,18	8,61	23,68	212,47
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:				55,16	15,00	16,95	70,80	487,94

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	РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК/БУЛЬОНЕ	250/10		7,06	4,94	18,83	151,06
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	6,16	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	15,74	21,37	67,18	494,54

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	5,81	35,90	215,73
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60		2,70	10,24	0,37	68,97
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:				55,16	16,21	23,38	75,14	541,82

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 МК/Б	250/10		5,08	6,32	20,95	155,05
2011	289 ГП	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	190		6,09	18,83	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:				55,16	11,47	26,10	64,87	485,24

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		7,81	4,39	9,78	125,60
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	155		3,51	2,74	16,10	106,69
2011	295 ГП	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:				55,16	19,20	19,81	64,25	508,59