



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (МЛАДШИЕ) 66,76 руб.
 с 02 по 07 сентября, с 16 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	
2012	41m	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,05	0,67	6,54	66,02
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,61	35,90	215,73
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПИЦЕННАЯ В СОУСЕ	60/40		4,49	10,46	1,76	89,44
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	165/10/5		0,00	0,14	10,03	41,55
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
Итого за прием пищи:				66,76	14,35	19,73	72,75	500,79

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	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(С МАСЛОМ)	60		3,65	0,64	4,95	59,99
2011	281m	ГРИБЫ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,51	18,11	41,30	359,07
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОНИКА	200		0,20	0,49	21,65	86,35
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008	333	ЯБЛОКО	120		0,48	0,48	11,76	59,40
Итого за прием пищи:				66,76	18,14	22,77	98,08	656,89

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	
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОННОЙ КАПУСТЫ	60		3,05	0,93	3,93	47,48
2008	204	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,15	4,42	19,98	143,83
2011	270 m	БИШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ	60/30		6,93	9,60	10,68	149,87
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	165/10/5		0,01	0,15	10,03	41,30
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
Итого за прием пищи:				66,76	15,44	17,95	63,14	484,71

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	
2012	41m	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,05	0,67	6,55	66,09
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,61	35,90	215,73
2011	280 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,81	9,69	9,82	137,09
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	165/10/5		0,00	0,10	5,19	21,15
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008	333	ЯБЛОКО	120		0,48	0,48	11,76	59,40
Итого за прием пищи:				66,76	17,15	19,40	87,74	585,10

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	
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОННОЙ КАПУСТЫ И МОРКОВЬЮ	60		5,87	0,83	3,89	72,26
2011	289 m	РАДУ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,38	17,70	21,40	211,67
2011	388	КОМПОЗИТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		2,13	1,24	23,37	117,46
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
Итого за прием пищи:				66,76	14,68	22,62	67,18	489,54

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	
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60		0,12	0,66	2,28	14,40
2008	322	КАША ПШЕННАЯ РАСОСЫПАТАЯ С МАСЛОМ	150/5		4,94	4,01	24,42	158,17
2011	255 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,81	9,69	9,82	137,56
2011	382	КАША С МОЛОКОМ	200		2,79	3,40	14,56	98,05
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
Итого за прием пищи:				66,76	14,56	20,61	89,62	490,49



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (МЛАДШИЕ) 66,76 руб. с НДС
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	
2012	41m	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,05	0,67	5,56	62,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,61	35,90	215,73
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90		15,44	13,43	3,08	205,13
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		2,13	1,24	23,37	117,46
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
Итого за прием пищи:				66,76	27,43	23,80	86,43	688,47

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	
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60		0,06	0,48	1,50	8,40
2011	291m	ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,51	18,11	41,30	356,97
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,01	0,15	10,03	41,80
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008	338	ЯБЛОКО	120		0,40	0,48	11,76	55,40
Итого за прием пищи:				66,76	14,36	22,07	83,11	551,52

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	24	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	60		3,59	0,58	2,17	44,07
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150		4,26	3,15	21,37	136,82
2011	227 П	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ	60/40		4,49	10,46	1,76	89,44
2011	382	БАКЛАЖ С МОЛОКОМ	200		2,79	3,40	14,58	96,09
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008		ПЕЧЕНЬЕ	10		0,38	0,75	7,44	41,70
Итого за прием пищи:				66,76	16,41	21,19	65,84	498,27

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	
2012	41m	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,05	0,67	6,54	65,92
2008	161	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССОЛЕННАЯ С МАСЛОМ	150/5		4,30	2,66	15,58	111,59
2011	295 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,81	9,59	9,82	137,66
2011	375	ЧАЙ С САХАРОМ	165/5		0,00	0,10	5,04	20,55
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
2008	338	ЯБЛОКО	120		0,48	0,48	11,76	56,40
Итого за прием пищи:				66,76	15,94	16,45	67,26	480,29

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	
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОТВАРНОЙ (С МАСЛОМ)	60		3,55	0,84	4,96	55,99
2011	209 m	РАДУ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,39	17,70	21,40	211,67
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		2,13	1,24	23,37	117,46
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
Итого за прием пищи:				66,76	12,47	22,63	68,24	473,27

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	
1997	71	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60		2,08	0,60	5,12	42,55
2008	324	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,26	4,48	20,15	142,93
2011	270 m	ВЯЖЕНКАС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ	60/30		6,93	9,66	10,68	143,67
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,01	0,15	10,03	41,60
2008	444	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,32	8,48	40,79
2008	443	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,36
Итого за прием пищи:				66,76	14,59	17,68	64,50	464,80