

Согласовано  
Директор Образовательного учреждения

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (САРШЕ) 08,80 руб (без сахара)  
с 20 по 25 ноября, с 04 по 09 декабря, с 18 по 23 декабря.



Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	наименование			Жир, г	Белки, г	Углевод, г	
Сборник рецептов	2011	карты	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,5	5,6	35,9	215,7
							0,0	0,1	0,2	
							0,2	1,7	10,6	
							0,0	0,1	0,2	
Итого за прием пищи:										
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2011	199	ГОРХОВОЕ ЛЮФЕ		150	5,4	15,4	32,2		239,4
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										
	2008		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150	2,7	6,0	27,4		158,8
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										
	2008		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150	2,9	7,8	38,2		211,3
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										

### 2 ДЕНЬ

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	наименование			Жир, г	Белки, г	Углевод, г	
Сборник рецептов	2011	карты	ТОРХОВОЕ ЛЮФЕ		150		5,4	15,4	32,2	239,4
							0,0	0,1	0,2	
							0,2	1,7	10,6	
							0,0	0,1	0,2	
Итого за прием пищи:										
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2011	199	ГОРХОВОЕ ЛЮФЕ		150	5,4	15,4	32,2		239,4
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										
	2008		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150	2,7	6,0	27,4		158,8
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										
	2008		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150	2,9	7,8	38,2		211,3
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										

### 3 ДЕНЬ

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	наименование			Жир, г	Белки, г	Углевод, г	
Сборник рецептов	2008	карты	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150		2,7	6,0	27,4	158,8
							0,0	0,1	0,2	
							0,2	1,7	10,6	
							0,0	0,1	0,2	
Итого за прием пищи:										
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150	2,7	6,0	27,4		158,8
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										
	2008		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150	2,9	7,8	38,2		211,3
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										

### 4 ДЕНЬ

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	наименование			Жир, г	Белки, г	Углевод, г	
Сборник рецептов	2008	карты	КАША ОВЯНЯЯ "ЕРКУЛЕС"	ЖИДКАЯ	150		3,0	4,6	16,6	112,8
							0,0	0,1	0,2	
							0,2	1,7	10,6	
							0,0	0,1	0,2	
Итого за прием пищи:										
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		КАША ОВЯНЯЯ "ЕРКУЛЕС"		150	3,0	4,6	16,6		112,8
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										
	2008		КАША ОВЯНЯЯ ВЯЗКАЯ		150	2,1	5,2	24,2		136,9
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										

### 5 ДЕНЬ

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	наименование			Жир, г	Белки, г	Углевод, г	
Сборник рецептов	2008	карты	КАША ОВЯНЯЯ ВЯЗКАЯ		150		2,1	5,2	24,2	136,9
							0,0	0,1	0,2	
							0,2	1,7	10,6	
							0,0	0,1	0,2	
Итого за прием пищи:										
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		КАША ОВЯНЯЯ ВЯЗКАЯ		150	2,1	5,2	24,2		136,9
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										
	2008		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150	2,3	7,0	35,0		189,4
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										

### 6 ДЕНЬ

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	наименование			Жир, г	Белки, г	Углевод, г	
Сборник рецептов	2008	карты	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150		0,3	3,1	18,2	88,1
							0,0	0,1	0,2	
							0,2	1,7	10,6	
							0,0	0,1	0,2	
Итого за прием пищи:										
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150	0,3	3,1	18,2		88,1
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										
	2008		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		150	0,5	4,9	29,0		140,6
	2011	376	ЧАЙ		200					1,5
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		25					51,0
Итого за прием пищи:										

Согласовано  
Директор Общеобразовательного Учреждения

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (САРШИЕ) 08,80 руб (без сахара)  
с 13 по 18 ноября, с 27 ноября по 02 декабря, с 11 по 16 декабря, с 25 по 30 декабря



Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	карты			Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150			1,1	4,3	19,4	104,6	
	376	ЧАЙ	200			0,0	0,1	0,2	1,5	
	2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25			0,2	1,7	10,6	51,0	
Итого за прием пищи:										
8,80										

8 день

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	карты			Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150			2,1	5,2	24,2	136,9	
	376	ЧАЙ	200			0,0	0,1	0,2	1,5	
	2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25			0,2	1,7	10,6	51,0	
Итого за прием пищи:										
8,80										

9 день

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	карты			Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	150/5			5,5	5,6	35,9	215,7	
	376	ЧАЙ	200			0,0	0,1	0,2	1,5	
	2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25			0,2	1,7	10,6	51,0	
Итого за прием пищи:										
8,80										

10 день

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	карты			Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011	199	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ	150			5,4	15,4	32,2	239,4	
	376	ЧАЙ	200			0,0	0,1	0,2	1,5	
	2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25			0,2	1,7	10,6	51,0	
Итого за прием пищи:										
8,80										

11 день

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	карты			Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	150			3,0	4,6	16,6	112,8	
	376	ЧАЙ	200			0,0	0,1	0,2	1,5	
	2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25			0,2	1,7	10,6	51,0	
Итого за прием пищи:										
8,80										

12 день

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			блюда	карты			Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАСРЫПЧАТАЯ	150			0,3	3,1	18,2	88,1	
	376	ЧАЙ	200			0,0	0,1	0,2	1,5	
	2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25			0,2	1,7	10,6	51,0	
Итого за прием пищи:										
8,80										



Согласовано  
 Директор Образовательного учреждения

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШЕ) 08,80 руб  
 с 20 по 25 ноября, с 04 по 09 декабря, с 18 по 23 декабря.



Директор ООО "Гарант-продукт"  
 И.И. Валиев

**1 день**

Итого за прием пищи:										
2008	2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		8,80				
2008	2011	376	ПРЯНИКИ	37	1,7	2,2	27,8	135,4	20,6	156,0
Сборник рецептов	технологический карты	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г		
2008	2011	376	БАФЛИ	31	1,0	0,9	24,0	109,7	20,6	130,3
2020	2011	376	ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЕ	15	4,1	0,9	8,4	73,8	20,6	94,4

**2 день**

Итого за прием пищи:										
2008	2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		8,80				
2008	2011	376	ПРЯНИКИ	37	1,7	2,2	27,8	135,4	20,6	156,0
Сборник рецептов	технологический карты	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г		
2008	2011	376	БАФЛИ	31	1,0	0,9	24,0	109,7	20,6	130,3
2020	2011	376	ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЕ	15	4,1	0,9	8,4	73,8	20,6	94,4

**3 день**

Итого за прием пищи:										
2008	2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		8,80				
2008	2011	376	ПРЯНИКИ	37	1,7	2,2	27,8	135,4	20,6	156,0
Сборник рецептов	технологический карты	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г		
2008	2011	376	БАФЛИ	31	1,0	0,9	24,0	109,7	20,6	130,3
2020	2011	376	ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЕ	15	4,1	0,9	8,4	73,8	20,6	94,4

**4 день**

Итого за прием пищи:										
2008	2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		8,80				
2008	2011	376	ПРЯНИКИ	37	1,7	2,2	27,8	135,4	20,6	156,0
Сборник рецептов	технологический карты	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г		
2008	2011	376	БАФЛИ	31	1,0	0,9	24,0	109,7	20,6	130,3
2020	2011	376	ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЕ	15	4,1	0,9	8,4	73,8	20,6	94,4

**5 день**

Итого за прием пищи:										
2008	2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		8,80				
2008	2011	376	ПРЯНИКИ	37	1,7	2,2	27,8	135,4	20,6	156,0
Сборник рецептов	технологический карты	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г		
2008	2011	376	БАФЛИ	31	1,0	0,9	24,0	109,7	20,6	130,3
2020	2011	376	ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЕ	15	4,1	0,9	8,4	73,8	20,6	94,4

**6 день**

Итого за прием пищи:										
2008	2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		8,80				
2008	2011	376	ПРЯНИКИ	37	1,7	2,2	27,8	135,4	20,6	156,0
Сборник рецептов	технологический карты	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г		
2008	2011	376	БАФЛИ	31	1,0	0,9	24,0	109,7	20,6	130,3
2020	2011	376	ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЕ	15	4,1	0,9	8,4	73,8	20,6	94,4

Согласовано  
 Директор Образовательного учреждения

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШЕ) 08,80 руб  
 с 13 по 18 ноября, с 27 ноября по 02 декабря, с 11 по 16 декабря, с 25 по 30 декабря.

Исполнитель  
 Директор ООО "Гарант-продукт"  
 И.И. Валеев



Сборник рецептов	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Сборник рецептов	2008	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за прием пищи:								
		2020	15	ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЕ	4,1	0,9	8,4	73,8
		2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:								
		2008	31	БАФЛИ	1,0	0,9	24,0	109,7
Обед								
Сборник рецептов	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Сборник рецептов	2008	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за прием пищи:								
		2020	15	ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЕ	4,1	0,9	8,4	73,8
		2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:								
		2008	31	БАФЛИ	1,0	0,9	24,0	109,7
Ужин								
Сборник рецептов	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Сборник рецептов	2008	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за прием пищи:								
		2020	15	ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЕ	4,1	0,9	8,4	73,8
		2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:								
		2008	31	БАФЛИ	1,0	0,9	24,0	109,7
Завтрак								
Сборник рецептов	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Сборник рецептов	2008	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за прием пищи:								
		2020	15	ПЕЧЕНЬЕ КУРАБЕ	4,1	0,9	8,4	73,8
		2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	0,0	0,1	5,0	20,6
Итого за прием пищи:								
		2008	31	БАФЛИ	1,0	0,9	24,0	109,7

7 день

8 день

9 день

10 день

11 день

12 день



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАПШЕ) 51,00 руб.  
с 20 по 25 ноября, с 04 по 09 декабря, с 18 по 23 декабря.



Сборник рецептов	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал										
					Жиры, г	Белки, г	Углевод, г											
Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	Энергетическая ценность, ккал										
									2008	93	СЛТ ЛЮБИТЕЛЬСКИИ С ГРЕЧЕВОЙ КРУПЮ НА МКБ	250/10	5,1	5,1	6,3	21,0	155,1	
									2008	323	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5	5,1	4,5	27,6	174,2	121,3	
									2011	280 м	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛКИ В СОУСЕ	60/40	7,8	6,5	6,3	121,3	20,6	
									2011	306	ГОЛЫЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180	13,8	12,8	14,0	233,0	149,0	
									2008	112	ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	250/15	5,6	5,6	19,2	149,0	149,0	
									2011	102	СЛТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МКБ	250/10	7,2	8,4	18,7	173,6	208,4	
									2011	203	МАКРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5	4,7	5,6	35,9	208,4	104,2	
									2008	280	ГЛАЗИ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60	6,3	10,2	2,2	104,2	20,6	
									2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,0	0,1	5,0	20,6	47,4	
2008	2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4	40,8										
2008	2008	ХЛЕБ РЖАНОИ	20	0,2	1,3	8,5	40,8	51,8										
Итого за прием пищи:																		
					51,00	19,7	21,2	61,7	511,8									
3 ДЕНЬ																		
Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	Энергетическая ценность, ккал										
									2011	62	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАЛУТЫ С КУРИЦЕЙ	250/15	7,7	4,5	10,3	129,4	357,0	
									2011	291 м	ЛЮЛ ИЗ КУРИЦЫ	200	13,5	18,1	41,3	357,0	129,4	
									2011	312	ЛЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3	3,2	2,3	15,7	101,0	101,0	
									2011	96	РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК ВУРШЕ	250/10	7,0	4,9	16,8	151,1	151,1	
									2011	227 гп	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60	2,7	10,2	0,4	66,6	20,6	
									2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,0	0,1	5,0	20,6	47,4	
									2008	2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4	40,8	
									2008	2008	ХЛЕБ РЖАНОИ	20	0,2	1,3	8,5	40,8	51,8	
									Итого за прием пищи:									
					51,00	21,5	25,5	80,1	616,2									
4 ДЕНЬ																		
Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	Энергетическая ценность, ккал										
									2011	88	ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАЛУТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15	6,7	3,8	5,6	98,0	201,0	
									2008	184	КАША РЖЕВОВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	170/5	6,5	6,0	29,5	201,0	146,4	
									2011	295 м	КОТЛЕТЫ РУБЕНЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40	7,8	9,7	9,8	146,4	41,6	
									2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5	0,0	0,1	10,0	41,6	47,4	
									2008	2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4	40,8	
									2008	2008	ХЛЕБ РЖАНОИ	20	0,2	1,3	8,5	40,8	51,8	
									Итого за прием пищи:									
														51,00	13,2	20,3	56,4	427,5
									5 ДЕНЬ									
Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	Энергетическая ценность, ккал										
									2011	96	РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК ВУРШЕ	250/10	7,0	4,9	16,8	151,1	151,1	
									2011	312	ЛЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3	3,2	2,3	15,7	101,0	101,0	
									2011	227 гп	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60	2,7	10,2	0,4	66,6	20,6	
									2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,0	0,1	5,0	20,6	47,4	
									2008	2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4	40,8	
									2008	2008	ХЛЕБ РЖАНОИ	20	0,2	1,3	8,5	40,8	51,8	
									Итого за прием пищи:									
														51,00	13,2	20,3	56,4	427,5
									6 ДЕНЬ									
Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	Энергетическая ценность, ккал										
									2011	88	ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАЛУТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15	6,7	3,8	5,6	98,0	201,0	
									2008	184	КАША РЖЕВОВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	170/5	6,5	6,0	29,5	201,0	146,4	
									2011	295 м	КОТЛЕТЫ РУБЕНЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40	7,8	9,7	9,8	146,4	41,6	
									2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5	0,0	0,1	10,0	41,6	47,4	
									2008	2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4	40,8	
									2008	2008	ХЛЕБ РЖАНОИ	20	0,2	1,3	8,5	40,8	51,8	
									Итого за прием пищи:									
														51,00	13,2	20,3	56,4	427,5

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШЕ) 51,00 руб.  
с 13 по 18 ноября, с 27 ноября по 02 декабря, с 11 по 16 декабря, с 25 по 30 декабря.

№	Сборник рецептур	технологическая карта	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011	96	карты	Рассольник ленинградский на МКБ	250/10	7,0	4,9	16,8	151,1	
2008	324	карты	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	150/5	5,2	4,4	20,0	143,8	
2011	297	карты	Куриные фрикадельки в соусе	70/30	3,6	9,8	6,3	95,1	
2008	376	карты	Чай с сахаром	200	0,0	0,1	5,0	20,6	
2008	208	карты	Хлеб пшеничный	20	0,1	1,5	10,0	47,4	
2008	208	карты	Хлеб ржаной	20	0,2	1,3	8,5	40,8	
Итого за прием пищи:				51,00	16,1	22,0	66,6	498,6	

№	Сборник рецептур	технологическая карта	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011	112	карты	Суп картофельный с вермишелью с курицей	250/15	5,6	5,5	19,2	149,0	
2008	133	карты	Картофель тушеный с фаршем	180	10,0	8,2	22,5	213,1	
2011	377	карты	Чай с сахаром	185/10/5	0,0	0,1	10,0	41,6	
2008	208	карты	Хлеб пшеничный	20	0,1	1,5	10,0	47,4	
2008	208	карты	Хлеб ржаной	20	0,2	1,3	8,5	40,8	
Итого за прием пищи:				51,00	15,8	16,8	70,2	491,9	

№	Сборник рецептур	технологическая карта	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011	62	карты	Борщ со свежей капустой с курицей	250/15	7,7	4,5	10,3	129,4	
2011	203	карты	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	4,7	5,6	35,9	208,4	
2011	227 ГП	карты	Рыба припущенная	60	2,7	10,2	0,4	66,6	
2011	376	карты	Чай с сахаром	200	0,0	0,1	5,0	20,6	
2008	208	карты	Хлеб пшеничный	20	0,1	1,5	10,0	47,4	
2008	208	карты	Хлеб ржаной	20	0,2	1,3	8,5	40,8	
Итого за прием пищи:				51,00	16,4	24,0	82,5	675,9	

№	Сборник рецептур	технологическая карта	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2008	93	карты	Суп любительский с гречневой крупой на МКБ	250/10	5,1	6,3	21,0	155,1	
2011	289 м	карты	Рыба из щуки	200	6,4	17,7	21,4	211,7	
2008	208	карты	Хлеб пшеничный	20	0,1	1,5	10,0	47,4	
2008	208	карты	Хлеб ржаной	20	0,2	1,3	8,5	40,8	
Итого за прием пищи:				51,00	11,8	26,9	65,9	475,6	

№	Сборник рецептур	технологическая карта	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011	88	карты	Суп крестьянский с крупой с курицей	250/15	7,6	4,4	9,8	125,6	
2008	181	карты	Каша пшеничная распычатая с маслом	170/5	4,3	3,0	17,6	121,2	
2011	295 м	карты	Котлеты рыбные из курицы с соусом	60/40	7,8	9,7	9,8	146,4	
2011	377	карты	Чай с сахаром с лимоном	185/10/5	0,0	0,1	10,0	41,6	
2008	208	карты	Хлеб пшеничный	20	0,1	1,5	10,0	47,4	
2008	208	карты	Хлеб ржаной	20	0,2	1,3	8,5	40,8	
Итого за прием пищи:				51,00	20,0	20,0	65,7	523,0	

№	Сборник рецептур	технологическая карта	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011	102	карты	Суп картофельный с горохом на МКБ	250/10	7,2	8,4	18,7	173,6	
2008	203	карты	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	4,7	5,6	35,9	208,4	
2011	280	карты	Гречка из куриных гудок	60	6,3	10,2	2,2	104,2	
2011	376	карты	Чай с сахаром	200	0,0	0,1	5,0	20,6	
2008	208	карты	Хлеб пшеничный	20	0,1	1,5	10,0	47,4	
2008	208	карты	Хлеб ржаной	20	0,2	1,3	8,5	40,8	
Итого за прием пищи:				51,00	18,5	27,1	80,3	595,0	





Согласовано  
 Директор Образовательного Учреждения

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШЕ) 28.00 руб.  
 с 20 по 25 ноября, с 04 по 09 декабря, с 18 по 23 декабря



Сборник рецептов	техноло-гической карты	№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	СОУСЕ	60/40		7,8	6,5	6,3	121,3
2008		2008	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	170/5		5,1	4,5	27,6	174,2
2011		2011	МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛКИ В СОУСЕ	60/40		7,8	6,5	6,3	121,3
2008		2008	ГОЛЫБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180		13,8	12,8	14,0	233,0
2011		2011	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2008		2008	ОТВАРЫЕ С МАСЛОМ	280		6,3	10,2	2,2	104,2
2011		2011	ГЛАЗЬ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	60		6,3	10,2	2,2	104,2
2008		2008	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
Итого за прием пищи:									
2008		2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2011		2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		2011	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		2011	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	110/3		3,2	2,3	15,7	101,0
2011		2011	РЫБА ПРИПУШЕННАЯ	60		2,7	10,2	0,4	66,6
2011		2011	ЧАЙ С САХ						





Согласовано  
Директор Образовательного учреждения

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШЕ) - 23,00 руб.  
с 20 по 25 ноября, с 04 по 09 декабря, с 18 по 23 декабря.



Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Масса	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
							Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Итого за прием пищи:					23,00	5,4	9,2	44,5	263,9	
	2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8	
	2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4	
	2011		ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,0	0,1	5,0	20,6	
	2008		ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ НА МКВ С ОЛИВЬЕЛЬСКИМ С	250/10		5,1	6,3	21,0	155,1	

### 2 ДЕНЬ

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Масса	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
							Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Итого за прием пищи:					23,00	5,9	8,4	47,7	278,8	
	2011		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЮ С КУРИЦЕЙ	250/15		5,6	5,5	19,2	149,0	
	2011		ЧАЙ С САХАРОМ	200		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	

### 3 ДЕНЬ

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Масса	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
							Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Итого за прием пищи:					23,00	7,5	11,3	42,2	282,4	
	2011		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МКВ	250/10		7,2	8,4	18,7	173,6	
	2011		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	

### 4 ДЕНЬ

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Масса	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
							Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Итого за прием пищи:					23,00	8,0	7,4	38,8	259,2	
	2011		БОЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,7	4,5	10,3	129,4	
	2011		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	

### 5 ДЕНЬ

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Масса	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
							Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Итого за прием пищи:					23,00	7,3	7,8	40,3	259,9	
	2011		РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МКВ БУЛОНЕ	250/10		7,0	4,9	16,8	151,1	
	2011		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	

### 6 ДЕНЬ

Сборник рецептов	№	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Масса	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
							Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
Итого за прием пищи:					23,00	7,0	6,7	34,1	227,8	
	2011		ШИШ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15		6,7	3,8	5,6	98,0	
	2011		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	

Согласовано  
Директор Образовательного учреждения

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШЕ) 23.00 руб  
с 13 по 18 ноября, с 27 ноября по 02 декабря, с 11 по 16 декабря, с 25 по 30 декабря

7 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011			СЛТ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГОРОХОМ	250/10		7,2	8,4	18,7	173,6
2011			НА МКБ						
2011			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:									
					23,00	7,5	11,3	42,2	282,4

8 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011			СЛТ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КРУПЯНОЙ	250/15		5,6	5,5	19,2	149,0
2011			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:									
					23,00	5,9	8,4	42,7	257,8

9 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011			РАСОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250/10		7,0	4,9	16,8	151,1
2011			НА МКБ УЛЬОНЕ						
2011			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:									
					23,00	7,3	7,8	40,3	259,9

10 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011			БОРШ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КРУПЯНОЙ	250/15		7,7	4,5	10,3	129,4
2011			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:									
					23,00	8,0	7,4	38,8	259,2

11 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2008			СЛТ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С ГРЕНЕВОЙ КРУПНОЙ НА МКБ	250/10		5,1	6,3	21,0	155,1
2011			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:									
					23,00	5,4	9,2	44,5	263,9

12 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
						Жиры, г	Белки, г	Углевод, г	
2011			СЛТ КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПНОЙ КРУПЯНОЙ	250/15		7,6	4,4	9,8	125,6
2011			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:									
					23,00	7,9	7,3	38,3	255,4



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (МЛДШЕ) 64,19 руб  
с 20 по 25 ноября, с 04 по 09 декабря, с 18 по 23 декабря



1 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевода, г	Энергетическая ценность, ккал	Итого за прием пищи:			
										64,19	14,5	20,4	80,2
2012	4тм	карты	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	4,0	0,7	6,6	66,0	66,0				
2011	203		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5	4,7	5,6	35,9	208,4					
2011	227 тт		РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ	60/40	4,5	10,4	1,8	89,1					
2011	377		ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5	0,0	0,1	10,0	41,6					
2008	444		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,2	1,3	8,5	40,8					
2008	443		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4					
2008	338		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4					
2008	443		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4					
2008	338		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4					
Итого за прием пищи:					64,19	18,2	22,7	98,1					

2 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевода, г	Энергетическая ценность, ккал	Итого за прием пищи:			
										64,19	18,2	22,7	98,1
2011	52	карты	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(С МАСЛОМ)	60	3,7	0,8	5,0	56,1					
2011	291тм		ПЛОД ИЗ КУРПИЦЫ	200	13,5	18,1	41,3	357,0					
2011	388		НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,2	0,5	21,5	99,4					
2011	377		ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5	0,0	0,1	10,0	41,6					
2011	270 тм		ВИШНЕВОЕ ПУРЕННЬЕ ИЗ СОУСОМ	60/30	6,9	9,6	10,7	143,7					
2011	295 тм		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ИЗ КУРПИЦЫ С СОУСОМ	60/40	6,8	9,7	9,8	137,7					
2008	324		КША ГРЕЧЕВАЯ ВЯЗАЯ С МАСЛОМ	150/5	5,2	4,4	20,0	143,8					
2008	35	карты	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧУАННОЙ КАЛУТЫ	60	3,0	0,9	3,9	47,5					
Итого за прием пищи:					64,19 <td>18,2 <td>22,7 <td>98,1 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td></td></td>	18,2 <td>22,7 <td>98,1 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td></td>	22,7 <td>98,1 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td>	98,1 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>					

3 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевода, г	Энергетическая ценность, ккал	Итого за прием пищи:			
										64,19	15,4	17,8	63,1
2008	35	карты	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧУАННОЙ КАЛУТЫ	60	3,0	0,9	3,9	47,5					
2008	324		КША ГРЕЧЕВАЯ ВЯЗАЯ С МАСЛОМ	150/5	5,2	4,4	20,0	143,8					
2011	270 тм		ВИШНЕВОЕ ПУРЕННЬЕ ИЗ СОУСОМ	60/30	6,9	9,6	10,7	143,7					
2011	377		ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5	0,0	0,1	10,0	41,6					
2011	444		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,2	1,3	8,5	40,8					
2008	443		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4					
2008	338		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4					
Итого за прием пищи:					64,19 <td>15,4 <td>17,8 <td>63,1 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td></td></td>	15,4 <td>17,8 <td>63,1 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td></td>	17,8 <td>63,1 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td>	63,1 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>					

4 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевода, г	Энергетическая ценность, ккал	Итого за прием пищи:			
										64,19	16,3	19,4	87,8
2012	4тм	карты	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	4,0	0,7	6,6	66,0					
2011	203		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5	4,7	5,6	35,9	208,4					
2011	295 тм		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ИЗ КУРПИЦЫ С СОУСОМ	60/40	6,8	9,7	9,8	137,7					
2011	376		ЧАЙ С САХАРОМ	195/5	0,0	0,1	8,2	21,2					
2008	444		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,2	1,3	8,5	40,8					
2008	443		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4					
2008	338		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4					
Итого за прием пищи:					64,19 <td>16,3 <td>19,4 <td>87,8 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td></td></td>	16,3 <td>19,4 <td>87,8 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td></td>	19,4 <td>87,8 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td>	87,8 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>					

5 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевода, г	Энергетическая ценность, ккал	Итого за прием пищи:			
										64,19	14,7	22,5	67,2
2008	39	карты	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧУАННОЙ КАЛУТЫ И МОРКОВИ	60	5,9	0,8	3,9	72,3					
2011	289 тм		РАУ ИЗ ПТИЦЫ	200	6,4	17,7	21,4	211,7					
2011	349		СУХОФРУКТОВ	200	2,1	1,2	23,4	117,5					
2008	444		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,2	1,3	8,5	40,8					
2008	443		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4					
Итого за прием пищи:					64,19 <td>14,7 <td>22,5 <td>67,2 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td></td></td>	14,7 <td>22,5 <td>67,2 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td></td>	22,5 <td>67,2 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td>	67,2 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>					

6 день

№	Сборник рецептов	технологическая карта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Жиры, г	Белки, г	Углевода, г	Энергетическая ценность, ккал	Итого за прием пищи:			
										64,19	16,9	20,9	70,2
2011	47	карты	САЛАТ ИЗ КАШЕНОЙ КАЛУТЫ С	60	2,1	1,0	2,9	35,6					
2008	323		КАША ПШЕННАЯ РАСПЫЧУТАЯ С МАСЛОМ	150/5	4,9	4,0	24,4	158,2					
2011	295 тм		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ИЗ КУРПИЦЫ С СОУСОМ	60/40	6,8	9,7	9,8	137,7					
2011	382		КАКО С МОЛОКОМ	200	2,8	3,4	14,6	89,1					
2008	444		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,2	1,3	8,5	40,8					
2008	443		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,1	1,5	10,0	47,4					
Итого за прием пищи:					64,19 <td>16,9 <td>20,9 <td>70,2 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td></td></td>	16,9 <td>20,9 <td>70,2 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td></td>	20,9 <td>70,2 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </td>	70,2 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>					

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (МЛАДШЕ) 64,19 руб  
 с 13 по 18 ноября, с 27 ноября по 02 декабря, с 11 по 16 декабря, с 25 по 30 декабря



Сборник рецептов	технологическая карта	№	Прием пищи, наименование блюда		порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			Масса	блюда			Жиры, г	Белки, г	Углевода, г	
7 день										
Итого за прием пищи:										
2008		443	20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	64,19	25,5	23,9	84,8	666,7
2008		444	20	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		444	20	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2011		349	200	КОМОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		2,1	23,4	117,5	
2011		260	90	ГУЛЯШ ИЗ ГОРЯДИНЫ	90		15,4	13,4	3,1	205,1
2011		203	150/5	ОТАРОННЫЕ ИДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2008		35	60	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАЛУТЫ	60		3,0	0,9	3,9	47,5
2012		41м	60	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	5,6	62,0
2011		291м	200	ПЛОВ ИЗ КУПИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011		312	150	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150		2,1	1,0	2,9	35,6
2011		227 лп	60/40	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ	60/40		4,3	3,2	21,4	136,8
2011		382	200	КАКАО С МОЛОКОМ	200		2,8	3,4	14,6	98,1
2008		444	20	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2008		443	20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		338	120	БЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
Итого за прием пищи:										
2008		443	20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		444	20	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2011		377	185/10/5	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2011		291м	200	КОМОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		18,1	41,3	357,0	
2012		41м	60	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	5,6	62,0
2011		47	60	САЛАТ ИЗ КАШЕНОЙ КАЛУТЫ	60		2,1	1,0	2,9	35,6
8 день										
Итого за прием пищи:										
2008		338	120	БЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
2008		443	20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		444	20	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2011		377	185/10/5	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2011		291м	200	КОМОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2012		41м	60	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	5,6	62,0
2011		47	60	САЛАТ ИЗ КАШЕНОЙ КАЛУТЫ	60		2,1	1,0	2,9	35,6
9 день										
Итого за прием пищи:										
2008		338	120	БЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
2008		443	20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		444	20	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2011		382	200	КАКАО С МОЛОКОМ	200		2,8	3,4	14,6	98,1
2011		227 лп	60/40	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ	60/40		4,3	3,2	21,4	136,8
2011		312	150	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150		2,1	1,0	2,9	35,6
2011		47	60	САЛАТ ИЗ КАШЕНОЙ КАЛУТЫ	60		2,1	1,0	2,9	35,6
10 день										
Итого за прием пищи:										
2008		338	120	БЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
2008		443	20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		444	20	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2011		376	195/5	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
2011		295 м	60/40	КУПИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,8	9,7	9,8	137,7
2008		181	150/5	КОШЕЦЫ РЫБНЫЕ ИЗ РАСЫПАЧА С МАСЛОМ	150/5		4,3	2,7	15,6	111,6
2012		41м	60	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	5,6	66,0
11 день										
Итого за прием пищи:										
2008		338	120	БЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
2008		443	20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		444	20	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2011		289 м	200	ПАУЗ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,4	17,7	21,4	211,7
2011		52	60	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТАРОНСКОЙ С МАСЛОМ	60		3,7	0,8	5,0	56,1
2011		349	200	КОМОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		2,1	1,2	23,4	117,5
2011		270 м	60/30	БИФТЕКС РЫБНЫЕ С СОУСОМ	60/30		6,9	9,6	10,7	143,7
2011		324	150/5	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВРЖАЯ С МАСЛОМ	150/5		5,3	4,5	20,2	148,8
1997		71	60	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯГОЛКАМИ	60		2,1	0,6	5,1	42,5
12 день										
Итого за прием пищи:										
2008		443	20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,1	1,5	10,0	47,4
2008		444	20	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,2	1,3	8,5	40,8
2011		377	185/10/5	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,6
2011		270 м	60/30	БИФТЕКС РЫБНЫЕ С СОУСОМ	60/30		6,9	9,6	10,7	143,7
2011		324	150/5	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВРЖАЯ С МАСЛОМ	150/5		5,3	4,5	20,2	148,8
1997		71	60	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯГОЛКАМИ	60		2,1	0,6	5,1	42,5