



МБОУ «Муралинская ООШ»
 МЕНЮ
 в столовых общеобразовательных школ РТ (МЛАДШИЕ) 66,76 руб.
 с 01 по 06 апреля, с 15 апреля по 20 апреля, с 29 апреля по 04 мая, с 13 мая по 18 мая 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		4,0	0,7	6,5	65,9
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2011	227 ГП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ	60/40		4,5	10,5	1,8	89,4
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,8
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:				66,76	13,5	19,7	72,7	493,5

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		3,7	0,8	5,0	56,0
2011	291m	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200		13,5	18,1	41,3	357,0
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200		0,2	0,5	21,5	99,4
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	ЯБЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
Итого за прием пищи:				66,76	18,2	22,7	98,1	657,0

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	
2012	41m	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60		4,0	0,7	6,5	65,9
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,2	4,4	20,0	149,8
2011	270 m	БИШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ	60/30		6,5	9,8	10,7	143,7
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5		0,0	0,1	10,0	41,8
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:				66,76	16,4	17,6	65,7	483,2

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	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60		2,1	1,0	2,9	35,6
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2011	295 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,5	9,7	9,8	137,7
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,2	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	ЯБЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	56,4
Итого за прием пищи:				66,76	14,4	19,7	84,1	547,5

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	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60		6,1	0,9	4,6	77,2
2011	289 m	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,4	17,7	21,4	211,7
2011	349	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		1,1	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:				66,76	14,9	22,8	67,9	494,6

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	
1997	71	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60		2,1	0,8	5,1	42,5
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150/5		4,9	4,0	24,4	158,2
2011	295 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,5	9,7	9,8	137,7
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200		2,8	3,4	14,8	98,1
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:				66,76	16,9	20,5	72,4	524,7

Согласовано
Директор Общеобразовательного учреждения

Директор



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (МЛАДШИЕ) 66,76 руб.

с 08 апреля по 13 апреля, с 22 апреля по 27 апреля, с 06 мая по 11 мая, с 20 мая по 25 мая 2024 г.

7 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	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60		6,1	0,9	4,6	77,2
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		4,7	5,6	35,9	208,4
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90		15,4	13,4	3,1	205,1
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ 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:				66,76	28,6	23,9	85,5	696,4

8 день

Сборник рецептов	№ 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		4,0	0,7	5,5	61,9
2011	291m	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	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	ЯБЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	58,4
Итого за прием пищи:				66,76	18,3	22,2	87,1	605,1

9 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	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60		2,1	1,0	2,9	35,6
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150		4,3	3,2	21,4	138,8
2011	227 ПП	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В СОУСЕ	60/40		4,5	10,5	1,8	89,4
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200		2,8	3,4	14,6	98,1
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
2008		ПЕЧЕНЬЕ	10		1,0	0,8	7,4	41,7
Итого за прием пищи:				66,76	15,0	21,7	86,8	489,8

10 день

Сборник рецептов	№ 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		4,0	0,7	6,5	65,9
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	160/5		8,3	2,7	15,6	111,8
2011	295 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		6,8	9,7	9,8	137,7
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	195/5		0,0	0,1	5,0	20,6
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	ЯБЛОКО	120		0,5	0,5	11,8	58,4
Итого за прием пищи:				66,76	19,9	16,5	67,2	480,4

11 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	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(С МАСЛОМ)	60		8,7	0,8	5,0	56,0
2011	289 m	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200		6,4	17,7	21,4	211,7
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ 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:				66,76	12,5	22,5	68,3	473,4

12 день

Сборник рецептов	№ 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		2,1	0,8	5,1	42,5
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5		5,3	4,5	20,2	148,8
2011	270 m	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С 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
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:				66,76	14,6	17,6	64,5	464,8