

Согласовано
Директор Образовательного учреждения

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШЕ) с 17 по 22 марта, с 31 марта по 05 апреля, с 14 по 19 апреля, с 28 апреля по 03 мая, с 12 по 17 мая 2018 г.

Сборник рецептов	№ 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		4,79	6,32	20,95	152,43
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		7,86	9,55	10,31	148,45
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	17,12	22,97	80,12	564,93

2 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	112	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	250/15		5,25	5,35	18,57	143,15
2012	143 ГП	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	155		6,89	2,36	13,81	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	20,24	17,21	67,23	521,90

3 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	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МКБ	250/10		6,42	8,39	18,73	166,64
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	18,50	26,99	80,33	594,54

4 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	62	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		6,05	4,54	10,32	114,59
2011	291 m	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	190		12,35	17,21	39,27	234,93
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	18,70	24,74	78,14	579,22

5 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	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК БУЛЬОНЕ	250/10		5,30	4,94	16,83	135,36
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	11,70	21,27	62,53	441,67

6 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	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15		6,91	3,78	5,56	91,03
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	155		6,47	6,48	27,02	179,70
2011	295 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,86	9,55	10,31	148,45
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	19,54	21,82	71,44	548,88