



Согласовано
 Директор Общественного учреждения

И.В. Ширинкина

МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШЕ) 2024 руб
 с 05 по 11 января, с 20 по 25 января, с 03 февраля по 03 февраля с 17 по 22 февраля 2025



1 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2008	93	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С ГРЕЧЕВОЙ КРУПЫ НА МАСЕ	250/40		5,00	0,32	20,09	155,05
2008	323	КАША ПШЕННАЯ РАССОЛЕНАЯ С МАСЛОМ	155		4,17	4,15	23,30	155,25
2011	255 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,78	9,99	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	47,38
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,33	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	17,23	23,11	75,53	555,50

2 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2011	112	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	250/15		5,54	5,26	18,57	145,77
2012	143 ПП	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	155		6,69	2,39	13,61	127,72
2011	280 m	МЛОСЫЕ ФРИКАДЕЛКИ В СОУСЕ	60/40		7,80	9,51	9,30	121,33
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/12/5		0,00	0,14	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,38
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,33	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	20,63	17,21	67,23	524,52

3 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МАСЕ	250/10		7,20	6,39	18,73	173,61
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	100/5		5,41	5,41	35,00	215,73
2008	285	ГУЛШ ИЗ КУРИЦЫ С ПУДРОК	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	47,38
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,33	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	19,26	24,99	60,33	461,51

4 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2011	42	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,70	4,54	10,32	128,42
2011	251 m	ПЛОД ИЗ КУРИЦЫ	190		12,35	17,21	39,27	394,93
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/12/5		0,00	0,14	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,38
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,33	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	28,35	26,74	76,14	534,05

5 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2011	95	РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МЛ ВУЛЬФОНЕ	250/10		7,05	4,94	18,53	151,06
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	155		3,40	3,14	21,77	120,54
2011	227 ПП	РЫБА ПРИТУШЕННАЯ	60		2,70	10,24	0,37	66,67
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,00	0,10	5,04	20,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,38
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,33	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	13,45	21,27	62,53	457,37

6 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2011	88	ЦМ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	250/15		8,66	3,79	5,59	86,01
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗАЯ С МАСЛОМ	155		3,47	5,49	27,02	179,76
2011	255 m	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,78	9,99	9,82	146,40
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/12/5		0,00	0,14	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,38
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,18	1,33	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	20,27	21,94	70,23	553,81



МЕНЮ

в столовых общеобразовательных школ РТ (СТАРШИЕ) 455 руб
с 13 по 18 февраля, с 27 января по 01 февраля, с 10 по 15 февраля, с 24 февраля по 01 марта 2025г



7 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРШОМ НА МЯСЕ	250/10		7,20	6,39	10,73	173,01
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,51	35,90	215,73
2008	290	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	50		0,27	10,04	2,14	93,47
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,00	0,10	5,04	20,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,30
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,10	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	14,38	28,99	80,30	601,61

8 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2011	112	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	250/10		5,54	5,95	18,57	140,77
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С ОАРЕШЕМ	100		9,10	8,91	23,69	212,47
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОННОМ	180/10/5		0,00	0,14	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,30
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,10	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	15,00	18,93	70,00	487,24

9 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2011	96	РАССОЛЫ-ВК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МЯС БУЛЬОНЕ	250/10		7,05	4,94	16,88	151,00
2008	324	КАША ГРЕЧЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155		4,39	4,57	20,53	140,15
2011	297	КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛКИ В СОУСЕ	80/40		4,00	8,01	6,10	94,82
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,00	0,10	5,04	20,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,30
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,10	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	15,74	21,37	67,19	494,64

10 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,70	4,94	10,32	129,42
2011	208	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150/5		5,51	5,51	35,90	215,73
2011	227 ПП	РЫБА ПРИУЩЕННАЯ	50		2,70	10,24	0,37	68,87
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	180/10/5		0,00	0,14	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,30
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,10	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	16,21	25,28	75,16	541,02

11 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2008	93	СУП ПОЗИТЕЛЬСКИЙ С ГРЕЧЕВОЙ КРУПОЙ НА МЯСЕ	250/10		4,00	4,32	20,95	155,05
2011	280 м	РАТУ ИЗ ПТИЦЫ	100		6,09	15,03	20,39	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	47,30
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,10	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	11,47	26,10	84,87	465,24

12 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Жиры, г	Белки, г	Углевод м, г	
2011	88	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ С КУРИЦЕЙ	250/15		7,21	4,35	8,78	125,60
2008	191	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	155		8,51	0,74	16,14	133,29
2011	298 м	КОУЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ	60/40		7,78	3,54	0,70	147,50
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	180/10/5		0,00	0,14	10,03	41,55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		0,12	1,53	10,04	47,30
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		0,10	1,32	8,48	40,79
Итого за прием пищи:				55,16	19,30	19,91	84,29	376,29