

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение

Столовая МБОУ
СОШ № 45 корпус 1

МБОУ МБОУ СОШ №45

Материально-ответственное лицо

Халилова Т.Б.

Дата 12.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Обед (7 -11 лет)							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19	47,95
Суп крестьянский с крупой (пшено)	200	1,42	3,74	8,72	72,33	С6.2004 № 134	9,35
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,55
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	200	0,68	0,28	34,26	130,52	ТТК № 809-50	11,59
Груша	193,58	0,77	0,58	19,94	97,76		79,46
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	984	26,93	35,25	162,86	947,77		248,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Каша молочная кукурузная (жидкая)	220	3,74	3,64	9,66	88	С6.2004 № 311	18,77
Масло сливочное	5,47	0,04	3,97	0,07	36,47	ТТК № 43	5,38
Теплый компот "Клубника" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 853	16,07
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Итого:	495	8,97	8,78	60,03	356,83		55,00
Завтрак (12 лет и старше)							
Салат "Бурячок"	140	2,24	11,86	13,68	166,6	ТТК № 11	38,20
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,55
Зелень (укроп, петрушка)	1,59	0,05	0,01	0,14	0,7	ТТК № 41	1,43
Теплый компот "Клубника" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 853	16,07
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	592	22,48	20,36	72,28	555,66		146,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Шинкаренко Н.А.
Халилова Т.Б.
Юмакаева Р.А.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Обед (12 лет и старше)							
Салат "Бурячок"	100	1,60	8,47	10,58	119	ТТК № 11	27,29
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,69
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,55
Зелень (укроп, петрушка)	1,06	0,03	0	0,09	0,47	ТТК № 41	0,96
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	180	0,61	0,25	30,83	117,47	ТТК № 809-50	10,43
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,36
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	796	25,37	33,83	135,69	805,31		146,00
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров	60	0,59	5,98	2,78	66,72	С6.2004 № 19	28,77
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,69
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	125,09
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	200	0,68	0,28	34,26	130,52	ТТК № 809-50	11,59
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	840	38,31	47,29	111,58	1 012,45		222,84
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,55
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 860	13,87
Груша	189,17	0,76	0,57	19,48	95,53		77,64
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	679	24,16	21,41	133,63	705,49		191,16
Итого:	1 519	62,47	68,70	245,21	1 717,94		414,00
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,55
Теплый компот "Клубника" (смесь)	180	0,16	0,07	14,83	57,92	ТТК № 853	14,46
Груша	152,63	0,61	0,46	15,72	77,08		62,65
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	598	22,18	20,96	114,82	616,96		173,04
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19	47,95
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,69
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	125,09
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	180	0,62	0,26	30,84	117,49	ТТК № 809-70	10,53
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	860	38,64	51,26	110,02	1 043,9		240,96
Итого:	1 458	60,82	72,22	224,84	1 660,86		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством

Мер. каб.

[Подпись]

2 из 5

[Подпись]

Шинкаренко Н.А.
Халилова Т.Б.

Юмаева Р.А.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	Сб.2004 № 19	47,95
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	Сб.2004 № 134	11,69
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	125,09
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	180	0,62	0,26	30,84	117,49	ТТК № 809-70	10,53
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	860	38,64	51,26	110,02	1 043,9		240,96
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,55
Теплый компот "Клубника" (смесь)	180	0,16	0,07	14,83	57,92	ТТК № 853	14,46
Груша	152,65	0,61	0,46	15,72	77,09		62,66
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	598	22,18	20,96	114,82	616,97		173,05
Итого:	1 458	60,82	72,22	224,84	1 660,87		414,00
СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,55
Теплый компот "Клубника" (смесь) СД	200	0,18	0,08	2,86	13	1331	14,11
Груша	115,91	0,46	0,35	11,94	58,53		47,58
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Итого:	561	20,50	9,18	54,57	389,53		154,69

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Шинкаренко Н.А.
Халилова Т.Б.
Юмакаева Р.А.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Хлебцы хрустящие	11	3,93	3,78	23,69	144		17,50
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19	47,95
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,69
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	125,09
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (диета)	200	0,26	0,10	4,76	17	ТТК № 1325	15,40
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	866	40,49	54,63	95,62	1 029,41		259,31
Итого:	1 427	60,99	63,81	150,19	1 418,94		414,00
Целиакия обед II смена (7-11 лет)							
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		18,70
Щи из св капусты с картофелем (без томата)	200	1,36	2,70	7,85	58,54	С6.2004 №124-1	14,87
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Гуляш из филе индейки ***	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 1406*	59,63
Картофель отварной с луком	180	3,67	11,65	29,96	234,48	С6.2004 № 204	47,32
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
Груша	169,47	0,68	0,51	17,46	85,58		69,56
Итого:	869	25,39	22,66	85,97	643,8		248,00
Целиакия обед II смена (с 12 лет)							
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33	12,02
Щи из св капусты с картофелем (без томата)	250	1,70	3,37	9,81	73,18	С6.2004 №124-1	18,59
Гуляш из филе индейки ***	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 1406*	59,63
Картофель отварной	190	3,62	4,91	30,17	179,84	С6.2004 № 518	36,25
Зелень (укроп, петрушка)	0,68	0,02	0	0,06	0,3	ТТК № 41	0,61
Сок фруктовый	180	0,90	0,18	18,58	77,4	ПП	18,90
Итого:	821	22,44	19,22	72,57	541,72		146,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Шинкаренко Н.А.
Халилова Т.Б.
Юмакаева Р.А.