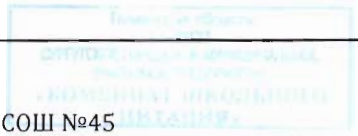




Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

000318



Структурное подразделение

Столовая МБОУ  
СОШ № 45 корпус 1

МБОУ

МБОУ СОШ №45

Материально-ответственное лицо

Халилова Т.Б.

Дата

14.05.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (7 -11 лет)</b>							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Борщ с картофелем	200	1,58	2,74	13,01	79,67	С6.2004 № 114	17,55
Бефстроганов	100	14,43	14,57	5,54	213	С6.2004 № 423	100,67
Сметана	30	0,73	3,96	0,98	42,9	ТТК № 54	12,72
Каша перловая с овощами	150	4,13	6,96	31,32	198,2	ТТК № 505	18,84
Компот из смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50	22,22
Апельсин	175,89	1,58	0,35	14,25	78,27		48,69
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>921</b>	<b>29,48</b>	<b>31,50</b>	<b>118,80</b>	<b>875,85</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22,61
Зелень (укроп, петрушка)	0,57	0,02	0	0,05	0,25	ТТК № 41	0,51
Кукуруза консервированная	20	0,43	0,08	2,20	11,52	ТТК № 47	9,75
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	10,37
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>476</b>	<b>13,60</b>	<b>11,14</b>	<b>91,06</b>	<b>511,61</b>		<b>55,00</b>
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22,61
Зелень (укроп, петрушка)	0,88	0,03	0	0,07	0,39	ТТК № 41	0,79
Огурцы свежие, нарезка	40	0,32	0,03	0,99	5,33	ТТК № 45	19,09
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	10,37
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
<b>Итого:</b>	<b>566</b>	<b>22,96</b>	<b>26,14</b>	<b>78,63</b>	<b>625,56</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

## МЕНЮ

14.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Борщ с картофелем	250	1,97	3,43	16,26	99,59	С6.2004 № 114	21,94
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Каша перловая рассыпчатая	190	5,42	4,84	41,67	226,73	С6.2004 № 508	10,19
Зелень (укроп, петрушка)	2,01	0,06	0,01	0,17	0,88	ТТК № 41	1,81
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.70)	200	0,17	0,07	24,78	95,92	ТТК № 837-70	17,93
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>817</b>	<b>24,01</b>	<b>24,06</b>	<b>119,93</b>	<b>773,12</b>		<b>146,00</b>
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Борщ с картофелем	250	1,97	3,43	16,26	99,59	С6.2004 № 114	21,94
Биточек по-белорусски	100	19,75	19,73	2,33	265	С6.2004 № 467	120,70
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,20	42,9	ТТК № 233	25,37
Капуста тушеная	200	4,55	4,71	21,31	136,27	С6.2004 № 534	41,09
Зелень (укроп, петрушка)	0,41	0,01	0	0,03	0,18	ТТК № 41	0,37
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.50)	200	0,17	0,07	24,78	95,9	ТТК № 837-50	17,82
Фаготтини	50	6,55	6,30	39,48	240	ТТК № 929	45,05
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>890</b>	<b>42,19</b>	<b>37,91</b>	<b>139,44</b>	<b>1 049,84</b>		<b>284,08</b>
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Каша перловая с овощами	150	4,13	6,96	31,32	198,2	ТТК № 505	18,84
Огурцы свежие, нарезка	30	0,24	0,02	0,74	4	ТТК № 45	14,32
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	10,37
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>20,45</b>	<b>24,15</b>	<b>62,25</b>	<b>532,2</b>		<b>129,92</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 395</b>	<b>62,64</b>	<b>62,06</b>	<b>201,69</b>	<b>1 582,04</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22,61
Огурцы свежие, нарезка	25	0,20	0,02	0,62	3,33	ТТК № 45	11,93
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	10,37
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	15	1,11	0,30	7,69	37,5	ПП № 931	3,19
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>545</b>	<b>22,35</b>	<b>25,84</b>	<b>76,08</b>	<b>608,67</b>		<b>134,49</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

14.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Борщ с картофелем	250	1,97	3,43	16,26	99,59	С6.2004 № 114	21,94
Биточек по-белорусски	100	19,75	19,73	2,33	265	С6.2004 № 467	120,70
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233	16,91
Капуста тушеная	230	5,23	5,41	24,50	156,71	С6.2004 № 534	47,26
Зелень (укроп, петрушка)	2,2	0,06	0,01	0,19	0,97	ТТК № 41	1,99
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.70)	200	0,17	0,07	24,78	95,92	ТТК № 837-70	17,93
Фаготтини	50	6,55	6,30	39,48	240	ТТК № 929	45,05
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
<b>Итого:</b>	<b>892</b>	<b>39,84</b>	<b>37,39</b>	<b>130,75</b>	<b>998,79</b>		<b>279,50</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 437</b>	<b>62,19</b>	<b>63,23</b>	<b>206,83</b>	<b>1 607,46</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Борщ с картофелем	250	1,97	3,43	16,26	99,59	С6.2004 № 114	21,94
Биточек по-белорусски	100	19,75	19,73	2,33	265	С6.2004 № 467	120,70
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233	16,91
Капуста тушеная	230	5,23	5,41	24,50	156,71	С6.2004 № 534	47,26
Зелень (укроп, петрушка)	2,2	0,06	0,01	0,19	0,97	ТТК № 41	1,99
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.70)	200	0,17	0,07	24,78	95,92	ТТК № 837-70	17,93
Фаготтини	50	6,55	6,30	39,48	240	ТТК № 929	45,05
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
<b>Итого:</b>	<b>892</b>	<b>39,84</b>	<b>37,39</b>	<b>130,75</b>	<b>998,79</b>		<b>279,50</b>
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22,61
Огурцы свежие, нарезка	25	0,20	0,02	0,62	3,33	ТТК № 45	11,93
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	10,37
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	15	1,11	0,30	7,69	37,5	ПП № 931	3,19
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>545</b>	<b>22,35</b>	<b>25,84</b>	<b>76,08</b>	<b>608,67</b>		<b>134,49</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 437</b>	<b>62,19</b>	<b>63,23</b>	<b>206,83</b>	<b>1 607,46</b>		<b>414,00</b>
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		18,70
Бефстроганов	100	14,43	14,57	5,54	213	С6.2004 № 423	100,67
Каша перловая с овощами	190	5,23	8,82	39,67	251,05	ТТК № 505	23,87
Огурцы свежие, нарезка	40	0,32	0,03	0,99	5,33	ТТК № 45	19,09
Теплый напиток "Брусника" СД	200	0,18	0,13	2,68	12	ТТК 1378	25,28
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>23,50</b>	<b>24,40</b>	<b>70,26</b>	<b>583,78</b>		<b>193,98</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

## МЕНЮ

14.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,08	28,8	ТТК № 233	16,92
Борщ с картофелем	250	1,97	3,43	16,26	99,59	С6.2004 № 114	21,94
Биточек по-белорусски	100	19,75	19,73	2,33	265	С6.2004 № 467	120,70
Капуста тушеная	180	4,09	4,24	19,18	122,64	С6.2004 № 534	36,98
Зелень (укроп, петрушка)	2,33	0,07	0,01	0,20	1,03	ТТК № 41	2,11
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (диета)	200	0,24	0,10	4,36	16	ТТК № 1324	13,93
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
<b>Итого:</b>	<b>792</b>	<b>32,18</b>	<b>29,95</b>	<b>64,47</b>	<b>641,06</b>		<b>220,02</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 362</b>	<b>55,68</b>	<b>54,35</b>	<b>134,73</b>	<b>1 224,84</b>		<b>414,00</b>
<b>Целиакия обед II смена (7-11 лет)</b>							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		18,70
Борщ с картофелем	200	1,58	2,74	13,01	79,67	С6.2004 № 114	17,55
Бефстроганов ***	100	14,30	14,56	6,56	213	ТТК № 1356	102,25
Каша вязкая пшённая	150	3,98	4,41	22,01	148,01	С6.2004 № 510	8,46
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
Компот ягодно-яблочный "Смородинка"	200	0,22	0,09	25,67	100	ТТК № 835	17,54
Яблоко	154,36	0,62	0,62	15,13	75,64		42,73
<b>Итого:</b>	<b>874</b>	<b>24,95</b>	<b>24,65</b>	<b>89,72</b>	<b>679,19</b>		<b>248,00</b>
<b>Целиакия обед II смена ( с 12 лет)</b>							
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		18,70
Борщ с картофелем	250	1,97	3,43	16,26	99,59	С6.2004 № 114	21,93
Мясо отварное (говядина)	25	20,41	14,59	0,62	215	С6.2004 № 411	42,29
Каша вязкая пшённая	180	4,77	5,29	26,41	177,61	С6.2004 № 510	10,16
Компот ягодно-яблочный "Смородинка"	200	0,22	0,09	25,67	100	ТТК № 835	17,54
Яблоко	127,82	0,51	0,51	12,53	62,63		35,38
<b>Итого:</b>	<b>793</b>	<b>29,01</b>	<b>24,17</b>	<b>87,49</b>	<b>682,23</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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