



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

17.05.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (7 -11 лет)</b>							
Говядина отварная для I блю	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233	33,82
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132	24,37
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78
Яблоко	158,29	0,63	0,63	15,51	77,56		43,82
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>923</b>	<b>42,66</b>	<b>30,10</b>	<b>113,00</b>	<b>902,88</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Соус "Сырный" с зеленью	43,28	3,13	3,00	3,19	53,02	ТТК № 1011	14,92
Макаронные изделия отварные	230	8,65	6,85	57,89	324,3	Сб.2004 № 516	18,83
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	13,50
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>523</b>	<b>15,35</b>	<b>10,43</b>	<b>100,60</b>	<b>553,68</b>		<b>55,00</b>
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	Сб.2011 № 33	12,02
Биточки из филе индейки с творогом	100	20,59	13,36	5,54	224	ТТК № 420	97,20
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520	24,24
Зелень (укроп, петрушка)	0,65	0,02	0	0,06	0,29	ТТК № 41	0,59
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>606</b>	<b>32,95</b>	<b>29,25</b>	<b>77,78</b>	<b>707,54</b>		<b>146,00</b>
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	Сб.2004 № 155	11,02
Биточки из филе индейки с творогом	100	20,59	13,36	5,54	224	ТТК № 420	97,20
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	Сб.2004 № 516	14,74
Зелень (укроп, петрушка)	1,55	0,04	0,01	0,13	0,68	ТТК № 41	1,40
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.70)	200	0,28	0,08	23,98	92,64	ТТК № 834-70	13,89
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>782</b>	<b>33,88</b>	<b>24,36</b>	<b>112,13</b>	<b>795,21</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

## МЕНЮ

17.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
Говядина отварная для I блюдо	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233	33,82
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	С6.2004 № 436	153,92
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78
Апельсин	175,96	1,58	0,35	14,25	78,3		48,71
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>921</b>	<b>36,12</b>	<b>29,29</b>	<b>98,27</b>	<b>813,22</b>		<b>282,34</b>
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
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>530</b>	<b>38,85</b>	<b>21,59</b>	<b>81,70</b>	<b>672,65</b>		<b>131,66</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 451</b>	<b>74,97</b>	<b>50,88</b>	<b>179,97</b>	<b>1 485,87</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Огурцы консервированные, нарезка	30	0	0	0,88	3,36	ТТК № 52	11,12
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>39,39</b>	<b>21,93</b>	<b>86,93</b>	<b>697,01</b>		<b>145,44</b>
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
Говядина отварная для I блюдо	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233	16,91
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	С6.2004 № 436	153,92
Сметана	10	0,24	1,32	0,33	14,3	ТТК № 54	4,24
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.70)	200	0,28	0,08	23,98	92,64	ТТК № 834-70	13,89
Апельсин	171,57	1,54	0,34	13,90	76,35		47,49
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>917</b>	<b>33,60</b>	<b>28,65</b>	<b>98,19</b>	<b>797</b>		<b>268,56</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 482</b>	<b>72,99</b>	<b>50,53</b>	<b>185,12</b>	<b>1 494,01</b>		<b>414,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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



## МЕНЮ

17.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132	24,37
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	Сб.2004 № 436	153,92
Говядина отварная для I блюдо	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233	16,91
Сметана	10	0,24	1,32	0,33	14,3	ТТК № 54	4,24
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.70)	200	0,28	0,08	23,98	92,64	ТТК № 834-70	13,89
Апельсин	171,57	1,54	0,34	13,90	76,35		47,50
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>917</b>	<b>33,60</b>	<b>28,65</b>	<b>98,19</b>	<b>797</b>		<b>268,56</b>
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	Сб.2004 № 516	14,74
Огурцы консервированные, нарезка	30	0	0	0,88	3,36	ТТК № 52	11,12
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>39,39</b>	<b>21,93</b>	<b>86,93</b>	<b>697,01</b>		<b>145,44</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 482</b>	<b>72,99</b>	<b>50,58</b>	<b>185,12</b>	<b>1 494,01</b>		<b>414,00</b>
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520	24,24
Огурцы консервированные, нарезка	40	0	0	1,18	4,48	ТТК № 52	14,82
Чай б/сахара (диета)	200	1,70	0,41	0,34	12	ТТК № 1313	0,91
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>35,91</b>	<b>23,57</b>	<b>57,64</b>	<b>593,88</b>		<b>147,60</b>
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюдо	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	50,73
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		18,70
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132	24,37
Жаркое по - домашнему	150	15,57	13,97	13,01	244	Сб.2004 № 436	102,61
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311	10,00
Груша	137,09	0,55	0,41	14,12	69,23		56,27
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>802</b>	<b>29,83</b>	<b>24,52</b>	<b>75,95</b>	<b>643,14</b>		<b>266,40</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 352</b>	<b>65,74</b>	<b>48,09</b>	<b>133,59</b>	<b>1 237,02</b>		<b>414,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

## МЕНЮ

17.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<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
Салат из свеклы с сыром	60	2,96	10,16	4,47	118,8	ТТК № 32	16,59
Рассольник	200	1,36	2,78	12,98	75,18	С6.2004 № 130	19,76
Люля-кебаб (запеченный) ***	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283/***	103,67
Капуста тушеная ****	150	3,10	3,52	15,73	99	ТТК № 1360	29,52
Компот из с/м черноплодной рябины	200	0,57	0,07	23,33	90	ТТК № 833	13,14
Яблоко	107,31	0,43	0,43	10,52	52,58		29,71
<b>Итого:</b>	<b>837</b>	<b>37,99</b>	<b>33,17</b>	<b>75,08</b>	<b>727,76</b>		<b>248,00</b>
<b>Целиакия обед II смена ( с 12 лет)</b>							
Салат из свеклы с сыром	100	4,93	16,93	7,45	198	ТТК № 32	27,65
Рассольник	250	1,70	3,48	15,86	93,98	С6.2004 № 130	24,70
Мясо отварное (говядина)	25	20,41	14,59	0,62	215	С6.2004 № 411	42,29
Капуста тушеная ****	190	3,93	4,46	19,01	125,4	ТТК № 1360	37,40
Зелень (укроп, петрушка)	0,92	0,03	0	0,08	0,4	ТТК № 41	0,83
Компот из с/м черноплодной рябины	200	0,57	0,07	23,33	90	ТТК № 833	13,14
<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>31,57</b>	<b>39,53</b>	<b>66,35</b>	<b>722,78</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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