



# 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

20.05.2024

## 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	30	8,16	5,83	0,24	86,4	ТТК № 233	50,76
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	90,89
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	200	0,68	0,28	34,26	130,52	ТТК № 809-50	11,59
Апельсин	185,88	1,67	0,37	15,06	82,72		51,46
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>1 021</b>	<b>42,53</b>	<b>31,08</b>	<b>154,59</b>	<b>1 063,72</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97	20,88
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	20,82
Масло сливочное	7,19	0,06	5,22	0,09	47,94	ТТК № 43	7,06
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>452</b>	<b>14,72</b>	<b>14,26</b>	<b>49,01</b>	<b>384,15</b>		<b>55,00</b>
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	90,89
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Яблоко	109,86	0,44	0,44	10,77	53,83		30,41
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>640</b>	<b>26,88</b>	<b>21,53</b>	<b>92,53</b>	<b>672,93</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

## МЕНЮ

20.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	90,89
Макаронные изделия отварные	220	8,27	6,56	55,37	310,2	С6.2004 № 516	18,01
Зелень (укроп, петрушка)	0,94	0,03	0	0,08	0,41	ТТК № 41	0,85
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	200	0,69	0,29	34,27	130,54	ТТК № 809-70	11,70
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>821</b>	<b>32,52</b>	<b>25,84</b>	<b>137,43</b>	<b>893,43</b>		<b>145,00</b>
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	33,84
Салат "Горошинка"	70	1,01	3,14	7,05	47,99	ТТК № 2	30,53
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Плов	225	24,62	21,94	38,45	448,5	С6.2004 № 443-1	149,33
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
<b>Итого:</b>	<b>815</b>	<b>40,70</b>	<b>33,42</b>	<b>123,64</b>	<b>929,89</b>		<b>249,84</b>
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник</b>							
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	90,89
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Апельсин	175,47	1,58	0,35	14,21	78,08		48,57
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>705</b>	<b>28,02</b>	<b>21,44</b>	<b>95,97</b>	<b>697,18</b>		<b>104,16</b>
<b>Итого:</b>	<b>1520</b>	<b>68,72</b>	<b>54,86</b>	<b>219,61</b>	<b>1627,07</b>		<b>411,00</b>
<b>Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	90,89
Макаронные изделия отварные	210	7,90	6,26	52,86	296,1	С6.2004 № 516	17,19
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Апельсин	180,19	1,62	0,36	14,60	80,18		43,88
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>745</b>	<b>29,73</b>	<b>22,69</b>	<b>108,26</b>	<b>762,58</b>		<b>170,58</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



## МЕНЮ

20.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	26,01
Салат из фасоли с овощами	100	3,53	6,23	11,27	119	ТТК № 40	31,82
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Плов	225	24,62	21,94	38,45	448,5	С6.2004 № 443-1	149,33
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	200	0,69	0,29	34,27	130,54	ТТК № 809-70	11,70
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>840</b>	<b>41,87</b>	<b>35,55</b>	<b>127,85</b>	<b>986,52</b>		<b>243,41</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 585</b>	<b>71,60</b>	<b>58,24</b>	<b>236,11</b>	<b>1 749,1</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Светофор"	105	1,18	9,41	5,34	109,94	ТТК № 65	56,13
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Плов	225	24,62	21,94	38,45	448,5	С6.2004 № 443-1	149,33
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	200	0,69	0,29	34,27	130,54	ТТК № 809-70	11,70
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>855</b>	<b>37,16</b>	<b>36,06</b>	<b>133,79</b>	<b>992,26</b>		<b>245,78</b>
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	90,89
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	27,71
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 604	2,22
Апельсин	180,53	1,62	0,36	14,62	80,34		49,98
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>716</b>	<b>28,60</b>	<b>21,79</b>	<b>100,73</b>	<b>720,44</b>		<b>168,22</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 571</b>	<b>65,76</b>	<b>57,85</b>	<b>234,52</b>	<b>1 712,7</b>		<b>414,00</b>
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	90,89
Капуста цветная б/з припущенная	180	4,86	4,09	7,90	95,4	ТТК № 530	73,61
Чай с молоком б/сахара (диета)	200	3,20	1,85	2,50	39	ТТК № 1315	2,12
Яблоко	148,13	0,59	0,59	14,52	72,58		41,31
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>653</b>	<b>24,90</b>	<b>21,60</b>	<b>39,94</b>	<b>467,98</b>		<b>215,25</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

20.05.2024

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	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	52,02
Салат из моркови с маслом	100	1,18	5,36	8,20	81	ТТК № 96	13,20
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Плов (диета)	150	16,27	14,63	25,68	296,67	ТТК № 1327	98,17
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311	10,90
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	780	35,19	30,27	91,15	760,35		187,65
Итого:	1 433	60,09	51,87	131,09	1 228,33		414,00
<b>Целиакия обед II смена (7-11 лет)</b>							
Говядина отварная для I блюд	35	9,52	6,80	0,26	100,8	ТТК № 233	61,70
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		18,70
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,63	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Тефтели***	90	7,97	11,60	9,82	174	ТТК № 1405*	55,88
Картофель отварной	200	3,81	5,17	31,66	189,31	С6.2004 № 518	38,15
Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	131	ТТК № 809	11,51
Апельсин	167,78	1,51	0,34	13,59	74,66		21,17
Итого:	953	30,18	28,12	111,63	830,45		242,00
<b>Целиакия обед II смена (с 12 лет)</b>							
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		18,70
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,63	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Тефтели (2 вариант)***	100	7,97	11,60	9,82	174	ТТК № 1418	56,70
Картофель отварной	220	4,19	5,69	34,63	208,24	С6.2004 № 518	41,97
Зелень (укроп, петрушка)	0,57	0,02	0	0,05	0,25	ТТК № 11	1,51
Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	131	ТТК № 809	11,51
Итого:	781	19,55	21,50	100,30	674,17		240,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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