



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» 000299



Структурное подразделение

Столовая МБОУ
СОШ № 45 корпус 1

МБОУ

МБОУ СОШ №45

Материально-ответственное лицо

Халилова Т.Б.

Дата

26.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Обед (7 -11 лет)							
Салат из свежих помидоров	70	0,69	6,98	3,25	77,84	С6.2004 № 19	33,57
Суп крестьянский с крупой (пшено)	200	1,42	3,74	8,72	72,33	С6.2004 № 134	9,33
Азу из индейки	300	24,93	11,87	28,41	318	ТТК 407	123,84
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	200	0,68	0,28	34,26	130,52	ТТК № 809-50	11,59
Груша	150,9	0,60	0,45	15,54	76,2		61,94
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:	971	31,71	23,82	113,22	786,89		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	8,55	0,07	6,21	0,11	57	ТТК № 43	8,41
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	504	9,10	10,68	61,30	379,36		55,00
Завтрак (12 лет и старше)							
Салат "Бурячок"	100	1,60	8,47	10,58	119	ТТК № 11	27,29
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,56
Зелень (укроп, петрушка)	2,5	0,07	0,01	0,21	1,1	ТТК № 41	2,26
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 860	13,87
Печенье сдобное "Вечернее"	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,26
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
Итого:	588	24,97	29,66	123,71	728,06		146,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

26.04.2024

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	11,66
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,56
Зелень (укроп, петрушка)	0,82	0,02	0	0,07	0,36	ТТК № 41	0,74
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	180	0,61	0,25	30,83	117,47	ТТК № 809-50	10,46
Печенье сдобное "Вечернее"	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	796	25,41	33,83	136,65	809,2		146,00
Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров	70	0,69	6,98	3,25	77,84	С6.2004 № 19	33,57
Суп крестьянский с крупой (пшено)	200	1,42	3,74	8,72	72,33	С6.2004 № 134	9,33
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:	800	38,06	47,35	109,87	1 005,49		225,27
Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник							
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,56
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 860	13,87
Груша	183,45	0,73	0,55	18,90	92,64		75,30
Печенье сдобное "Вечернее"	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	673	24,13	21,39	133,05	702,6		188,73
Итого:	1 473	62,19	68,74	242,92	1 708,09		414,00
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,56
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 860	13,87
Яблоко	181,47	0,73	0,73	17,78	88,92		50,23
Печенье сдобное "Вечернее"	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	671	24,13	21,57	131,93	698,88		163,67

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I 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	11,66
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	125,09
Паста сырная	200	11,01	13,77	39,12	325,33	ТТК № 552	42,16
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
Итого:	925	41,53	52,91	129,37	1 147,48		250,33
Итого:	1 596	65,66	74,48	261,30	1 846,36		414,00
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	11,66
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	125,09
Паста сырная	200	11,01	13,77	39,12	325,33	ТТК № 552	42,16
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
Итого:	925	41,53	52,91	129,37	1 147,48		250,33
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Азу из индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК 407	82,56
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 860	13,87
Яблоко	181,49	0,73	0,73	17,79	88,93		50,24
Печенье сдобное "Вечернее"	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	671	24,13	21,57	131,94	698,89		163,68
Итого:	1 596	65,66	74,48	261,31	1 846,37		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	82,56
Теплый компот "Клубника" (смесь) СД	180	0,16	0,07	2,62	11,7	1331	12,69
Груша	139,59	0,56	0,42	14,38	70,49		57,29
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	545	19,01	8,65	46,97	348,19		156,27

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюда	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	11,66
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)	180	0,23	0,09	4,36	15,3	ТТК № 1325	13,86
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	846	40,46	54,62	95,22	1 027,71		257,74
Итого:	1 391	59,47	63,27	142,19	1 375,9		414,00
Целиакия обед II смена (7-11 лет)							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,90
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
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	169,5	0,68	0,51	17,46	85,6		69,57
Итого:	870	25,39	22,66	85,97	643,82		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	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34
Зелень (укроп, петрушка)	0,47	0,01	0	0,04	0,21	ТТК № 41	0,42
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
Итого:	830	22,34	18,99	73,08	540,77		146,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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