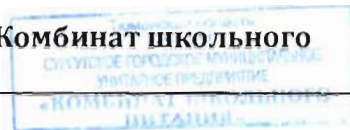




000265

## 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

03.04.2024

## МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (7 -11 лет)</b>							
Суп "Новинка"	200	2,05	2,96	12,50	89,6	ТТК № 109	14,91
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,45
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,36
Яблоко	170,41	0,68	0,68	16,70	83,5		47,17
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>895</b>	<b>37,90</b>	<b>40,27</b>	<b>122,31</b>	<b>1 001,91</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Сыр (порциями)	10	2,45	2,29	0	30,95	С6.2004 № 97	10,44
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	20,82
Масло сливочное	7,08	0,06	5,14	0,09	47,2	ТТК № 43	6,96
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	9,03
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>467</b>	<b>15,33</b>	<b>13,68</b>	<b>66,80</b>	<b>452,15</b>		<b>55,00</b>
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71	23,32
Тефтели рыбные (пикша)	100	8,58	7,19	10,55	141	ТТК № 335	64,02
Пюре картофельное	220	6,82	9,83	48,87	304,26	С6.2004 № 520	41,20
Зелень (укроп, петрушка)	2,23	0,06	0,01	0,19	0,98	ТТК № 41	2,02
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
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>684</b>	<b>22,40</b>	<b>28,47</b>	<b>106,32</b>	<b>758,76</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работникШинкаренко Н.А.  
Халилова Т.Б.  
Юмакаева Р.А.

## МЕНЮ

03.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Тефтели рыбные (пикша)	100	8,58	7,19	10,55	141	ТТК № 335	64,02
Пюре картофельное	210	6,51	9,39	46,70	290,43	С6.2004 № 520	39,33
Зелень (укроп, петрушка)	0,87	0,03	0	0,07	0,38	ТТК № 41	0,78
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,47
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>836</b>	<b>23,77</b>	<b>21,09</b>	<b>138,72</b>	<b>830,19</b>		<b>146,00</b>
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Салат "Светофор"	85	0,95	7,62	4,33	89	ТТК № 65	45,48
Суп "Новинка"	200	2,05	2,96	12,50	89,6	ТТК № 109	14,91
Блинчики с молоком сгущенным вареным	55	7,24	10,24	15,18	183	ТТК № 922	44,95
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	150	4,01	3,89	7,91	81	ТТК № 533	70,29
Зелень (укроп, петрушка)	0,8	0,02	0	0,07	0,35	ТТК № 41	0,72
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>35,36</b>	<b>34,93</b>	<b>95,31</b>	<b>828,61</b>		<b>276,68</b>
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,45
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
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>507</b>	<b>29,09</b>	<b>32,11</b>	<b>71,59</b>	<b>687,57</b>		<b>137,32</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 323</b>	<b>64,45</b>	<b>67,04</b>	<b>166,90</b>	<b>1 516,18</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,45
Пюре картофельное	195	6,05	8,72	43,44	269,69	С6.2004 № 520	36,52
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
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>552</b>	<b>30,49</b>	<b>34,12</b>	<b>81,36</b>	<b>749,81</b>		<b>145,75</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

03.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Светофор"	100	1,12	8,96	5,09	104,7	ТТК № 65	53,50
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	185	4,94	4,79	9,75	99,9	ТТК № 533	86,70
Зелень (укроп, петрушка)	1,37	0,04	0,01	0,12	0,6	ТТК № 41	1,23
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
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>911</b>	<b>33,15</b>	<b>28,19</b>	<b>108,95</b>	<b>814,88</b>		<b>268,25</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 463</b>	<b>63,64</b>	<b>62,31</b>	<b>190,31</b>	<b>1 564,69</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Светофор"	100	1,12	8,96	5,09	104,7	ТТК № 65	53,50
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	185	4,94	4,79	9,75	99,9	ТТК № 533	86,70
Зелень (укроп, петрушка)	1,37	0,04	0,01	0,12	0,6	ТТК № 41	1,24
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
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>911</b>	<b>33,15</b>	<b>28,19</b>	<b>108,95</b>	<b>814,88</b>		<b>268,25</b>
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,45
Пюре картофельное	195	6,05	8,72	43,44	269,69	Сб.2004 № 520	36,52
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
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>552</b>	<b>30,49</b>	<b>34,12</b>	<b>81,36</b>	<b>749,81</b>		<b>145,75</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 463</b>	<b>63,64</b>	<b>62,31</b>	<b>190,31</b>	<b>1 564,69</b>		<b>414,00</b>
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,45
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	Сб.2004 № 520	33,71
Чай с лимоном б/сахара (диета)	207	1,76	0,42	0,66	14	ТТК № 1314	3,73
Яблоко	131,94	0,53	0,53	12,93	64,65		36,52
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>644</b>	<b>28,84</b>	<b>33,75</b>	<b>70,28</b>	<b>702,59</b>		<b>174,13</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

03.04.2024

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>							
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78		56,40
Салат "Светофор"	100	1,12	8,96	5,09	104,7	ТТК № 65	53,50
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411	81,16
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Компот из смеси сухофруктов б/сахара	180	0,92	0,05	12,06	45	ТТК № 1309	8,64
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>791</b>	<b>29,45</b>	<b>24,72</b>	<b>82,69</b>	<b>660,65</b>		<b>239,87</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 435</b>	<b>58,34</b>	<b>58,47</b>	<b>152,97</b>	<b>1 363,24</b>		<b>414,00</b>
<b>Целиакия обед II смена (7-11 лет)</b>							
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		28,90
Суп "Новинка"	200	2,05	2,96	12,50	89,6	ТТК № 109	14,91
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,37
Рыба, запеченная в сметанном соусе***	100	10,97	5,79	4,85	116	ТТК № 1408*	88,16
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Зелень (укроп, петрушка)	2	0,06	0,01	0,17	0,88	ТТК № 41	1,81
Компот из смеси сухофруктов	200	1,02	0,06	29,54	125	С6.2004 № 639	11,08
Апельсин	179,47	1,62	0,36	14,54	79,86		49,68
<b>Итого:</b>	<b>856</b>	<b>25,58</b>	<b>19,07</b>	<b>101,41</b>	<b>689,39</b>		<b>248,00</b>
<b>Целиакия обед II смена ( с 12 лет)</b>							
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Мясо отварное (говядина)	45	36,74	26,25	1,11	387	С6.2004 № 411	76,09
Пюре картофельное	210	6,51	9,39	46,70	290,43	С6.2004 № 520	39,33
Зелень (укроп, петрушка)	0,95	0,03	0	0,08	0,42	ТТК № 41	0,86
Компот из смеси сухофруктов	200	1,02	0,06	29,54	125	С6.2004 № 639	11,08
<b>Итого:</b>	<b>706</b>	<b>46,86</b>	<b>39,40</b>	<b>93,05</b>	<b>914,85</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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