

**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

03.05.2024

**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	15	4,08	2,92	0,12	43,2	ТТК № 233	25,38
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
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
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	15,25
Яблоко	168,9	0,68	0,68	16,55	82,76		46,76
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>959</b>	<b>42,34</b>	<b>30,61</b>	<b>120,45</b>	<b>938,05</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Соус "Сырный" с зеленью	38,26	2,76	2,65	2,82	46,87	ТТК № 1011	13,52
Макаронные изделия отварные	230	8,65	6,85	57,89	324,3	С6.2004 № 516	14,74
Теплый компот "Сливовый № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852	14,97
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>543</b>	<b>16,73</b>	<b>10,31</b>	<b>111,71</b>	<b>603,01</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	С6.2011 № 33	12,02
Биточки из филе индейки с творогом	100	20,59	13,36	5,54	224	ТТК № 420	97,21
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520	24,24
Зелень (укроп, петрушка)	0,64	0,02	0	0,05	0,28	ТТК № 41	0,58
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
<b>Итого:</b>	<b>606</b>	<b>32,95</b>	<b>29,25</b>	<b>77,77</b>	<b>707,53</b>		<b>146,00</b>
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	С6.2004 № 155	11,02
Биточки из филе индейки с творогом	100	20,59	13,36	5,54	224	ТТК № 420	97,21
Макаронные изделия отварные	210	7,90	6,26	52,86	296,1	С6.2004 № 516	17,19
Зелень (укроп, петрушка)	1,65	0,05	0,01	0,14	0,73	ТТК № 41	1,49
Компот "Сливовый № 1" (вит.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 831-70	15,36
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>787</b>	<b>33,25</b>	<b>25,01</b>	<b>107,67</b>	<b>779,53</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



## МЕНЮ

03.05.2024

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	21,48	366,15	Сб.2004 № 436	150,71
Компот "Сливовый № 1" (вит.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 831-70	15,36
Апельсин	185,33	1,67	0,37	15,01	82,47		51,30
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>935</b>	<b>32,44</b>	<b>25,67</b>	<b>112,77</b>	<b>818,34</b>		<b>253,50</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
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520	24,24
Огурцы консервированные, нарезка	45	0	0	1,32	5,04	ТТК № 52	16,68
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>580</b>	<b>38,90</b>	<b>25,13</b>	<b>80,86</b>	<b>711,29</b>		<b>160,50</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 515</b>	<b>71,34</b>	<b>50,80</b>	<b>193,63</b>	<b>1 529,63</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	50	0	0	1,47	5,6	ТТК № 52	18,53
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>560</b>	<b>35,91</b>	<b>23,57</b>	<b>57,93</b>	<b>595</b>		<b>151,30</b>
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Хлебцы хрустящие	11	3,93	3,78	23,69	144		17,50
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132	24,37
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	21,48	366,15	Сб.2004 № 436	150,71
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311	10,00
Яблоко	142,64	0,57	0,57	13,98	69,89		39,48
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>864</b>	<b>35,00</b>	<b>31,29</b>	<b>101,85</b>	<b>824,95</b>		<b>262,70</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 424</b>	<b>70,91</b>	<b>54,86</b>	<b>159,78</b>	<b>1 419,95</b>		<b>414,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

03.05.2024

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 "Сливовый № 1"	200	0,31	0,11	24,83	96	ТТК № 831	14,97
Яблоко	100,69	0,40	0,40	9,87	49,34		27,87
<b>Итого:</b>	<b>831</b>	<b>37,70</b>	<b>33,18</b>	<b>75,93</b>	<b>730,52</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 ****	180	3,72	4,22	18,19	118,8	ТТК № 1360	35,43
Зелень (укроп, петрушка)	1,07	0,03	0	0,09	0,47	ТТК № 41	0,96
Компот "Сливовый № 1"	200	0,31	0,11	24,83	96	ТТК № 831	14,97
<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>31,10</b>	<b>39,33</b>	<b>67,04</b>	<b>722,25</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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