



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение

Столовая МБОУ СШ
№ 12 корпус 1

МБОУ

МБОУ СШ №12

Материально-ответственное лицо

Хафизова Г.М.

Дата

26.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
*Завтрак (7 - 11 лет)							
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Теплый компот "Вишня"	200	0,30	0,07	18,14	72	ТТК № 861	23,04
Груша	114,8	0,46	0,34	11,82	57,97		47,12
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:	580	22,17	20,84	114,23	611,93		166,00
*Обед (7 - 11 лет)							
Салат из свежих помидоров	80	0,78	7,98	3,71	88,99	С6.2004 № 19	38,40
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233-1	16,91
Зелень (укроп, петрушка)	1,55	0,04	0,01	0,13	0,68	ТТК № 41	1,40
Компот из с/м вишни (витаминизированный 50)	200	0,32	0,08	28,92	112,57	ТТК № 804-50	23,32
Апельсин	205	1,85	0,41	16,61	91,23		56,75
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:	1 037	30,56	35,78	155,74	948,44		248,00
*Бесплатное питание (с 12 лет)							
Каша молочная кукурузная (жидкая)	220	3,74	3,64	9,66	88	С6.2004 № 311	18,77
Масло сливочное	9,56	0,08	6,94	0,12	63,74	ТТК № 43	9,40
Теплый компот "Клубника" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 853	16,07
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	6,76
Итого:	475	7,29	11,50	48,07	326,1		55,01

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Джафарова И. Н.
Хафизова Г.М.
Ишемгулова Л.Ф.

МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
*Завтрак (12 лет и старше)							
Салат "Бурячок"	110	1,73	9,31	10,62	126,5	ТТК № 11-1	30,09
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Зелень (укроп, петрушка)	2,08	0,06	0,01	0,18	0,92	ТТК № 41	1,88
Теплый компот "Клубника" (смесь)	180	0,16	0,07	14,83	57,92	ТТК № 853	14,46
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	582	25,03	30,07	120,93	721,3		146,00
*Обед (12 лет и старше)							
Салат "Бурячок"	100	1,57	8,46	9,65	115	ТТК № 11-1	27,35
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Зелень (укроп, петрушка)	2,08	0,06	0,01	0,18	0,92	ТТК № 41	1,88
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (вит.70)	180	0,22	0,10	23,03	89,35	ТТК № 836-70	14,81
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:	782	23,63	21,66	85,74	619,68		146,00
*Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак							
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Теплый компот "Вишня"	200	0,30	0,07	18,14	72	ТТК № 861	23,04
Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	89		55,36
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:	690	25,18	21,15	129,64	696,96		177,96
*Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,24	С6.2004 № 19	48,00
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,82
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223	88,61
Паста сырная	160	8,81	11,02	31,30	260,27	ТТК № 552	33,73
Зелень (укроп, петрушка)	0,97	0,03	0	0,08	0,43	ТТК № 41	0,88
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:	881	35,69	41,80	118,07	979,07		236,04
Итого:	1 571	60,87	62,95	247,71	1 676,03		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Джафарова И. Н.
Хафизова Г.М.
Ишемгулова Л.Ф.

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)-Завтрак							
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Теплый компот "Вишня"	200	0,30	0,07	18,14	72	ТТК № 861	23,04
Апельсин	210	1,89	0,42	17,01	93,45		58,13
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:	700	25,27	21,17	130,45	701,41		180,73
*Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,24	Сб.2004 № 19	48,00
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	Сб.2004 № 134-1	11,66
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,20	42,9	ТТК № 233-1	25,37
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223	88,61
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Зелень (укроп, петрушка)	2,48	0,07	0,01	0,21	1,09	ТТК № 41	2,24
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
Итого:	897	35,48	42,23	122,09	997,98		233,27
Итого:	1 597	60,75	63,40	252,54	1 699,39		414,00
*СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Теплый компот "Клубника" (смесь) СД	200	0,18	0,08	2,86	13	1331	14,11
Апельсин	210	1,89	0,42	17,01	93,45		58,13
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Итого:	630	20,26	9,00	48,61	370,45		161,53

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Джафарова И. Н.
Хафизова Г.М.
Ишемгулова Л.Ф.

МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюд	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	111,24	С6.2004 № 19	48,00
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,81
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223	88,61
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Зелень (укроп, петрушка)	1,34	0,04	0,01	0,11	0,59	ТТК № 41	1,21
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311	10,00
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	887	39,01	46,72	113,73	1 022,24		252,47
Итого:	1 517	59,27	55,72	162,34	1 392,69		414,00
*Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,24	С6.2004 № 19	48,00
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,82
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223	88,61
Паста сырная	160	8,81	11,02	31,30	260,27	ТТК № 552	33,73
Зелень (укроп, петрушка)	0,97	0,03	0	0,08	0,43	ТТК № 41	0,88
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:	881	35,69	41,80	118,07	979,07		236,04
*Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Теплый компот "Вишня"	200	0,30	0,07	18,14	72	ТТК № 861	23,04
Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	89		55,36
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:	690	25,18	21,15	129,64	696,96		177,96
Итого:	1 571	60,87	62,95	247,71	1 676,03		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Джафарова И. Н.
Хафизова Г.М.
Ишемгулова Л.Ф.

МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
*Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,24	С6.2004 № 19	48,00
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,20	42,9	ТТК № 233-1	25,37
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223	88,61
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Зелень (укроп, петрушка)	2,48	0,07	0,01	0,21	1,09	ТТК № 41	2,24
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
Итого:	897	35,48	42,23	122,09	997,98		233,27
*Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Теплый компот "Вишня"	200	0,30	0,07	18,14	72	ТТК № 861	23,04
Апельсин	210	1,89	0,42	17,01	93,45		58,13
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:	700	25,27	21,17	130,45	701,41		180,73
Итого:	1 597	60,75	63,40	252,54	1 699,39		414,00
*СД Льготное питание II 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	111,24	С6.2004 № 19	48,00
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,81
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223	88,61
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Зелень (укроп, петрушка)	1,34	0,04	0,01	0,11	0,59	ТТК № 41	1,21
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311	10,00
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	887	39,01	46,72	113,73	1 022,24		252,47
*СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Теплый компот "Клубника" (смесь) СД	200	0,18	0,08	2,86	13	1331	14,11
Апельсин	210	1,89	0,42	17,01	93,45		58,13
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Итого:	630	20,26	9,00	48,61	370,45		161,53
Итого:	1 517	59,27	55,72	162,34	1 392,69		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Джафарова И. Н.
Хафизова Г.М.
Ишемгулова Л.Ф.

МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Целиакия завтрак I смена (7-11 лет)							
Каша гречневая с филе индейки *	225	27,53	16,83	35,03	391	ТТК № 1348	92,30
Теплый компот "Вишня"	200	0,30	0,07	18,14	72	ТТК № 861	23,04
Груша	123,44	0,49	0,37	12,71	62,34		50,67
Итого:	548	28,32	17,27	65,88	525,34		166,00
Диета 2 (7 -11 лет)							
Каша гречневая с филе индейки *	225	27,53	16,83	35,03	391	ТТК № 1348	92,30
Теплый компот "Вишня"	200	0,30	0,07	18,14	72	ТТК № 861	23,04
Груша	123,45	0,49	0,37	12,72	62,34		50,67
Итого:	548	28,32	17,27	65,89	525,34		166,00
Диета 2 (7-11 лет)*							
Салат из свежих помидоров	90	0,88	8,97	4,18	100,12	С6.2004 № 19	43,20
Суп овощной с цветной капустной *	250	2,68	2,29	13,87	83	ТТК № 1365	33,47
Каша гречневая с филе индейки *	225	27,53	16,83	35,03	391	ТТК № 1348	92,30
Зелень (укроп, петрушка)	1,63	0,05	0,01	0,14	0,72	ТТК № 41	1,47
Компот из с/м вишни (витаминизированный 50)	200	0,32	0,08	28,92	112,57	ТТК № 804-50	23,32
Апельсин	196	1,76	0,39	15,88	87,22		54,26
Итого:	963	33,22	28,57	98,02	774,63		248,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Джафарова И. Н.
Хафизова Г.М.
Ишемгулова Л.Ф.