

000271

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение	Столовая МБОУ СШ № 12 корпус 2	МБОУ	МБОУ СШ №12
Материально-ответственное лицо	Валиева Г. Ф.	Дата	15.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
*Завтрак (7 - 11 лет)							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	85,00
Соус "Сырный" с зеленью	47,59	3,44	3,30	3,50	58,3	ТТК № 1011	16,42
Макаронные изделия отварные	200	7,52	5,96	50,34	282	С6.2004 № 516	16,37
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	60	0,65	0,12	2,23	14,4	ТТК № 44	30,39
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,14
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	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Итого:	679	29,63	25,84	101,40	749,44		166,00
*Обед (7 - 11 лет)							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,85	9,92	3,89	106,83	ТТК № 3	46,68
Суп картофельный с крупой (рис)	250	2,02	2,25	15,88	96	С6.2004 № 138-1	18,28
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	85,00
Говядина отварная для I блюад	30	24,41	17,50	0	255,12	ТТК № 233-1	50,74
Соус "Сырный" с зеленью	24,72	1,79	1,71	1,84	30,28	ТТК № 1011	8,53
Макаронные изделия отварные	150	5,64	4,47	37,76	211,5	С6.2004 № 516	12,28
Компот "Сливовый № 2" (вит.50)	200	0,22	0,06	24,13	92,96	ТТК № 832-50	15,72
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
Итого:	900	49,50	51,71	107,31	1082,69		248,00
*ГПД (7-11 лет)-Обед							
Суп картофельный с крупой (рис)	200	1,62	1,80	12,70	76,8	С6.2004 № 138-1	14,63
Зразы ленивые с соусом	100	8,67	10,71	11,41	176	ТТК № 248	57,01
Пюре картофельное	160	3,30	4,77	22,51	147,2	С6.2004 № 520	29,96
Зелень (укроп, петрушка)	1,68	0,05	0,01	0,14	0,74	ТТК № 41	1,51
Компот "Сливовый № 2" (вит.50)	180	0,20	0,05	21,72	83,66	ТТК № 832-50	14,18
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	667	15,51	17,59	79,51	538,4		121,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Джафарова И. Н.
Валиева Г. Ф.
Ишемгулова Л. Ф.



МЕНЮ

15.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
		белки	жиры	углеводы			
*Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,85	9,92	3,89	106,83	ТТК № 3	46,68
Суп картофельный с крупой (рис)	250	2,02	2,25	15,88	96	С6.2004 № 138-1	18,28
Говядина отварная для I блюда	25	20,34	14,58	0	212,6	ТТК № 233-1	42,28
Говядина, тушенная с тыквой (2 вариант)	100	15,43	11,45	4,61	182	ТТК № 266	101,87
Каша гречневая рассыпчатая	180	9,22	6,97	41,39	285,6	С6.2004 № 508	14,68
Зелень (укроп, петрушка)	0,83	0,02	0	0,07	0,37	ТТК № 41	0,75
Компот "Сливовый № 2" (вит.50)	200	0,22	0,06	24,13	92,96	ТТК № 832-50	15,72
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:	906	51,49	45,73	113,01	1 088,36		248,01
*Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	85,00
Соус "Сырный" с зеленью	47,59	3,44	3,30	3,50	58,3	ТТК № 1011	16,41
Макаронные изделия отварные	200	7,52	5,96	50,34	282	С6.2004 № 516	16,37
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	60	0,65	0,12	2,23	14,4	ТТК № 44	30,39
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 80	2,14
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	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Итого:	679	29,63	25,84	101,40	749,44		166,00
Итого:	1 585	81,12	71,57	214,41	1 837,8		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Джафарова И. Н.
Валиева Г. Ф.
Ишемгулова Л. Ф.



МЕНЮ

15.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
*ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Каша молочная пшеничная (жидкая)	200	7,07	3,30	32,66	190	Сб.2004 №311	15,46
Масло сливочное	8,18	0,07	5,94	0,11	54,54	ТТК № 43	8,04
Кисель из плодов шиповника	180	0,12	0,05	20,95	81,47	Сб.2004 № 654	7,47
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	413	8,98	9,54	65,73	384,01		35,00
Итого:	1 080	24,49	27,13	145,24	922,41		156,00
*Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	Сб.2004 № 413	85,00
Соус "Сырный" с зеленью	47,59	3,44	3,30	3,50	58,3	ТТК № 1011	16,41
Макаронные изделия отварные	200	7,52	5,96	50,34	282	Сб.2004 № 516	16,37
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	60	0,65	0,12	2,23	14,4	ТТК № 44	30,39
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,14
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	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Итого:	679	29,63	25,84	101,40	749,44		166,00
*Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,85	9,92	3,89	106,83	ТТК № 3	46,68
Суп картофельный с крупой (рис)	250	2,02	2,25	15,88	96	Сб.2004 № 138-1	18,28
Говядина отварная для I блюд	25	20,34	14,58	0	212,6	ТТК № 233-1	42,28
Говядина, тушенная с тыквой (2 вариант)	100	15,43	11,45	4,61	182	ТТК № 266	101,87
Каша гречневая рассыпчатая	180	9,22	6,97	41,39	285,6	Сб.2004 № 508	14,68
Зелень (укроп, петрушка)	0,82	0,02	0	0,07	0,36	ТТК № 41	0,74
Компот "Сливовый № 2" (вит.50)	200	0,22	0,06	24,13	92,96	ТТК № 832-50	15,72
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:	906	51,49	45,73	113,01	1 088,35		248,00
Итого:	1 585	81,12	71,57	214,41	1 837,79		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Джафарова И.Н.
Валиева Г.Ф.
Ишемгулова Л.Ф.

