

000273

**Оргутское 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 16.04.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>*Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Бефстроганов из отварной говядины	100	22,53	25,57	6,78	345,3	ТТК № 241-1	98,83
Каша перловая с овощами	170	4,68	7,89	34,95	224,63	ТТК № 505-1	21,35
Зелень (укроп, петрушка)	1,4	0,04	0,01	0,12	0,62	ТТК № 41	1,26
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	10,29
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	576	34,66	36,30	86,65	802,22		166,00
<b>*Обед (7 - 11 лет)</b>							
Борщ с картофелем	250	1,97	3,43	16,26	99,59	С6.2004 № 114-1	21,94
Бефстроганов из отварной говядины	100	22,53	25,57	6,78	345,3	ТТК № 241-1	98,83
Говядина отварная для I блюд	30	8,17	5,83	0,29	85,8	ТТК № 233-1	50,73
Каша перловая с овощами	200	5,51	9,28	40,41	264,27	ТТК № 505-1	25,12
Зелень (укроп, петрушка)	1,87	0,05	0,01	0,16	0,82	ТТК № 41	1,68
Огурцы свежие, нарезка	45	0,36	0,03	1,11	6	ТТК № 45	21,48
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.50)	200	0,17	0,07	24,78	95,9	ТТК № 837-50	17,82
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	882	42,69	45,06	117,18	1 030,68		248,00
<b>*ГПД (7-11 лет)-Обед</b>							
Борщ с картофелем	200	1,58	2,74	13,01	79,67	С6.2004 № 114-1	17,55
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233-1	16,91
Тефтели "Ёжики" с соусом	100	7,62	11,70	9,84	174	ТТК № 250	53,29
Каша вязкая ячневая	200	4,11	4,96	25,52	172	С6 2004 № 510	9,56
Зелень (укроп, петрушка)	2,04	0,06	0,01	0,17	0,9	ТТК № 41	1,85
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.50)	200	0,17	0,07	24,78	95,9	ТТК № 837-50	17,82
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	737	17,98	21,67	85,50	609,07		121,00
<b>*ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>							
Масло сливочное	6,24	0,05	4,53	0,08	41,6	ТТК № 43	6,13
Теплый компот "Клубника" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 853	16,07
Булочка дорожная	100	6,71	13,15	53,78	358	С6.2004 № 770	12,79
Итого:	306	6,94	17,76	70,34	463,96		35,00
Итого:	1 043	24,92	39,43	155,84	1 073,03		156,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

## МЕНЮ

16.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>*Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Завтрак</b>							
Бефстроганов из отварной говядины	100	22,53	25,57	6,78	345,3	ТТК № 241-1	98,83
Каша перловая с овощами	170	4,68	7,89	34,95	224,63	ТТК № 505-1	21,35
Зелень (укроп, петрушка)	1,4	0,04	0,01	0,12	0,62	ТТК № 41	1,26
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	10,29
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	576	34,66	36,30	86,65	802,22		166,00
<b>*Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Борщ с картофелем	200	1,58	2,74	13,01	79,67	С6.2004 № 114-1	17,55
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233-1	16,91
Биштекс "Домашний"	100	18,83	20,91	5,42	285	ТТК № 222	111,69
Капуста тушеная	150	3,41	3,54	14,83	102	С6.2004 № 534-1	30,61
Зелень (укроп, петрушка)	0,7	0,02	0	0,06	0,31	ТТК № 41	0,63
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.50)	200	0,17	0,07	24,78	95,9	ТТК № 837-50	17,82
Фаготтини	50	6,55	6,30	39,48	240	ТТК № 929	45,05
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:	761	36,67	36,00	120,79	943,48		248,00
Итого:	1337	71,33	72,30	207,44	1745,7		414,00
<b>*Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Борщ с картофелем	200	1,58	2,74	13,01	79,67	С6.2004 № 114-1	17,55
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233-1	16,91
Биштекс "Домашний"	100	18,83	20,91	5,42	285	ТТК № 222	111,69
Капуста тушеная	150	3,41	3,54	14,83	102	С6.2004 № 534-1	30,61
Зелень (укроп, петрушка)	0,7	0,02	0	0,06	0,31	ТТК № 41	0,63
Компот ягодно-яблочный "Смородинка" (вит.50)	200	0,17	0,07	24,78	95,9	ТТК № 837-50	17,82
Фаготтини	50	6,55	6,30	39,48	240	ТТК № 929	45,05
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:	761	36,67	36,00	120,79	943,48		248,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

## МЕНЮ

16.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>*Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Бефстроганов из отварной говядины	100	22,53	25,57	6,78	345,3	ТТК № 241-1	98,83
Каша перловая с овощами	170	4,68	7,89	34,95	224,63	ТТК № 505-1	21,35
Зелень (укроп, петрушка)	1,4	0,04	0,01	0,12	0,62	ТТК № 41	1,26
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	Сб.1996 № 630	10,29
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	576	34,66	36,30	86,65	802,22		166,00
Итого:	1.337	71,33	72,30	207,44	1.745,7		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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





1-4 КЛАССЫ  
ОБЕД ЛЬГОТНОЙ  
КАТЕГОРИИ (1-2  
СМЕНА )



**1-4 классы**

**Завтрак и полдник  
льготной категории  
(1-2 смена )**



**1-4 КЛАССЫ**  
**БЕСПЛАТНОЕ**  
**ПИТАНИЕ (1-СМЕНА)**



**1-4 КЛАССЫ**  
**БЕСПЛАТНОЕ**  
**ПИТАНИЕ (2 СМЕНА )**



**1-4 КЛАССЫ  
ОБЕД ЛЬГОТНОЙ  
КАТЕГОРИИ (1-2  
СМЕНА )**





Гпд обед  
питание за  
родительскую  
плату