

000312

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Структурное подразделение

Столовая МБОУ
СОШ № 15 корпус 1

МБОУ

МБОУ СОШ № 15

Материально-ответственное лицо

Акбердиева З. Б.

Дата

19.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Чай с молоком	180	2,67	1,55	10,27	63,77	С6.1996 № 630	7,14
Яблоко	109,1	0,44	0,44	10,69	53,46		30,20
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	15	1,11	0,30	7,69	37,5	ПП № 931	3,19
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	579	36,89	23,68	74,93	670,73		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
Рассольник ленинградский	200	1,66	2,82	13,81	85,69	С6.2004 № 132	19,49
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	15,25
Яблоко	140,06	0,56	0,56	13,73	68,63		38,77
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	6,74
Итого:	860	43,48	30,30	107,79	886,9		248,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Соус "Сырный" с зеленью	37,27	2,69	2,58	2,75	45,66	ТТК № 1011	12,85
Макаронные изделия отварные	190	7,14	5,66	47,82	267,9	С6.2004 № 516	15,55
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	15	0,16	0,03	0,56	3,6	ТТК № 44	7,60
Теплый компот "Сливовый № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852	14,97
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	467	11,92	8,58	79,09	437		55,00
Завтрак (12 лет и старше)							
Салат из свеклы с сыром	100	4,93	16,93	7,45	198	ТТК № 32	27,65
Биточек по-деревенски	100	14,72	13,76	8,11	215	ТТК № 409	60,55
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520	24,24
Зелень (укроп, петрушка)	1,12	0,03	0	0,10	0,49	ТТК № 41	1,01
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
Кулебяка с яблоками	100	5,99	2,33	49,60	240	ТТК № 904	20,60
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	706	36,64	43,55	127,48	1 048,74		146,00

И.О.директора
Заведующий производством
Медицинский работник



Павленко Е. Ф.
Акбердиева З. Б.
Самойлова К.С.

МЕНЮ

19.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Рассольник ленинградский	200	1,66	2,82	13,81	85,69	Сб.2004 № 132	19,49
Жаркое по - Петровски	225	20,54	7,71	20,19	232,5	ТТК № 282	82,15
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	15,25
Груша	147,81	0,59	0,44	15,22	74,64		60,67
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:	948	34,18	26,38	101,07	780,61		274,22
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
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:	505	37,85	23,70	73,07	661,85		139,78
Итого:	1 453	72,03	50,08	174,14	1 442,46		414,00
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
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	30	0	0	0,88	3,36	ТТК № 52	11,12
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
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:	565	38,90	25,13	80,42	709,61		154,94
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132	24,37
Жаркое по - Петровски	225	20,54	7,71	20,19	232,5	ТТК № 282	82,16
Сметана	10,16	0,25	1,34	0,33	14,53	ТТК № 54	4,33
Компот "Сливовый № 1" (вит.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 831-70	15,36
Груша	150	0,60	0,45	15,45	75,75		61,57
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:	995	30,78	25,51	104,99	774,5		259,06
Итого:	1 560	69,68	50,64	185,41	1 484,11		414,00

И.О.директора
Заведующий производством
Медицинский работник



Павленко Е. Ф.
Акбердиева З. Б.
Самойлова К.С.

МЕНЮ

19.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Говядина отварная для I блю	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
Жаркое по - Петровски	225	20,54	7,71	20,19	232,5	ТТК № 282	82,16
Сметана	10,16	0,25	1,34	0,33	14,53	ТТК № 54	4,33
Компот "Сливовый № 1" (вит.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 831-70	15,36
Груша	150	0,60	0,45	15,45	75,75		61,57
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:	995	30,78	25,51	104,99	774,5		259,06
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
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	30	0	0	0,88	3,36	ТТК № 52	11,12
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
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:	565	38,90	25,13	80,42	709,61		154,94
Итого:	1 560	69,68	50,64	185,41	1 484,11		414,00
СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
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 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
Итого:	555	35,91	23,57	57,78	594,44		149,45
СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Хлебцы хрустящие	11	3,93	3,78	23,69	144		17,50
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,36
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	21,48	366,15	С6.2004 № 436	150,72
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311	10,00
Груша	141,92	0,57	0,43	14,62	71,67		58,25
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	853	32,28	29,21	102,38	797,93		264,55
Итого:	1 408	68,19	52,78	160,16	1 392,37		414,00

И.О.директора
Заведующий производством
Медицинский работник



Павленко Е. Ф.
Акбердиева З. Б.
Самойлова К.С.

МЕНЮ

19.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Обед (12 лет и старше)							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
Биточек по-деревенски	100	14,72	13,76	8,11	215	ТТК № 409	60,55
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Зелень (укроп, петрушка)	2,94	0,09	0,01	0,25	1,29	ТТК № 41	2,65
Компот "Сливовый № 1" (вит.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 831-70	15,36
Кулебяка с яблоками	100	5,99	2,33	49,60	240	ТТК № 904	20,60
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:	883	33,26	25,56	167,54	1 021,81		146,00
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Рассольник ленинградский	200	1,66	2,82	13,81	85,69	С6.2004 № 132	19,49
Тефтели (3 вариант)	100	8,18	10,36	10,08	165	С6.2004 № 461	54,03
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Зелень (укроп, петрушка)	0,45	0,01	0	0,04	0,2	ТТК № 41	0,41
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	15,25
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	675	16,39	20,22	92,60	604,92		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Каша молочная пшённая (жидкая)	200	7,07	4,00	32,08	196	С6.2004 №311	16,30
Масло сливочное	4,29	0,03	3,11	0,06	28,6	ТТК № 43	4,22
Кофейный напиток (растворимый)	180	1,53	1,27	14,33	73,4	ТТК № 808	10,47
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	409	10,35	8,63	58,48	356		35,00
Итого:	1 084	26,74	28,85	151,08	960,92		156,00
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макаронны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
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:	505	37,85	23,70	73,07	661,85		139,78
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Рассольник ленинградский	200	1,66	2,82	13,81	85,69	С6.2004 № 132	19,49
Жаркое по - Петровски	225	20,54	7,71	20,19	232,5	ТТК № 282	82,16
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	15,25
Груша	147,81	0,59	0,44	15,22	74,64		60,67
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:	948	34,18	26,38	101,07	780,61		274,22
Итого:	1 453	72,03	50,08	174,14	1 442,46		414,00

И.О.директора
Заведующий производством
Медицинский работник



Павленко Е. Ф.
Акбердиева З. Б.
Самойлова К.С.