

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: 24.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Рыба, под шубкой	100	14,43	7,39	5,33	146	ТТК № 361	100,94
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Зелень (укроп, петрушка)	0,13	0	0	0,01	0,06	ТТК № 41	0,12
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,65
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	10	0,79	0,30	4,90	26	ПП № 930	3,37
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	545	24,44	25,35	122,57	701,3		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,18	1,86	16,53	90,06	Сб.2004 № 140	14,87
Рыба, под шубкой	100	14,43	7,39	5,33	146	ТТК № 361	100,94
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Напиток лимонный (витаминизированный 50)	200	0,13	0,02	24,66	96,27	ТТК № 828-50	7,39
Яблоко	140,78	0,56	0,56	13,80	68,98		38,97
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	901	34,56	32,15	170,97	999,5		248,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Зелень (укроп, петрушка)	0,5	0,01	0	0,04	0,22	ТТК № 41	0,45
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	30	0,32	0,06	1,12	7,2	ТТК № 44	15,19
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	436	7,10	5,54	66,25	353,75		55,00

Директор ОУ
 Заведующий производством
 Медицинский работник



Сердюченко В. И.
 Акбердиева З. Б.
 Самойлова К.С.

МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (12 лет и старше)							
Рыба, тушенная в томате с овощами (пикша)	100	9,86	5,08	4,93	136	ТТК № 314	86,41
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Зелень (укроп, петрушка)	0,1	0	0	0,01	0,04	ТТК № 41	0,09
Огурцы свежие, нарезка	15	0,12	0,01	0,37	2	ТТК № 45	7,16
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье сдобное "Вечернее" 2	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:	585	21,49	23,09	134,75	750,33		146,00
Обед (12 лет и старше)							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Рыба, тушенная в томате с овощами (пикша)	100	9,86	5,08	4,93	136	ТТК № 314	86,41
Рис припущенный	180	4,19	4,57	43,99	234	С6.2004 № 512	19,95
Зелень (укроп, петрушка)	1,3	0,04	0,01	0,11	0,57	ТТК № 41	1,17
Напиток лимонный (витаминизированный 70)	200	0,13	0,02	24,66	96,29	ТТК № 828-70	7,50
Печенье сдобное "Вечернее" 2	20	1,53	6,13	42,55	105,98	ТУ № 1538	4,64
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:	801	21,86	18,63	159,94	797,42		146,00
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Гречанники с соусом	100	8,52	14,04	11,24	203	ТТК № 285	48,95
Пюре из бобовых	150	16,95	5,03	35,42	273	С6.1997 № 317	10,92
Зелень (укроп, петрушка)	0,35	0,01	0	0,03	0,15	ТТК № 41	0,32
Компот из вишни с/м и яблок (вит.50)	190	0,22	0,10	12,82	50,35	ТТК № 843-50	17,58
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:	750	34,53	23,93	103,32	779,88		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Масло сливочное	5,51	0,04	4,00	0,07	36,74	ТТК № 43	5,42
Кисель из черники	200	0,26	0,13	22,48	88,92	С6.2004 № 640	18,28
Булочка ванильная	100	8,12	9,01	60,42	353	С6.2004 № 767	11,31
Итого:	306	8,42	13,14	82,97	478,66		35,00
Итого:	1 056	42,95	37,07	186,29	1 258,54		156,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Сердюченко В. И.
Акбердиева З. Б.
Самойлова К.С.

МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Рыба, под шубкой	100	14,43	7,39	5,33	146	ТТК № 361	100,94
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,65
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	555	25,22	25,64	127,46	727,24		169,25
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
Икра морковная	100	1,77	8,10	12,47	124,6	С6.2004 № 78	18,34
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,18	1,86	16,53	90,06	С6.2004 № 140	14,87
Котлеты "Сочность"	100	15,25	13,89	7,73	215	ТТК № 414	75,08
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518	28,62
Зелень (укроп, петрушка)	0,52	0,02	0	0,04	0,23	ТТК № 41	0,47
Компот из вишни с/м и яблок (вит.50)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-50	18,50
Мандарин	110	0,83	0,20	7,51	40,7		38,85
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:	936	33,33	33,40	105,20	849,57		244,75
Итого:	1 491	58,55	59,04	232,66	1 576,81		414,00
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
Икра морковная	100	1,77	8,10	12,47	124,6	С6.2004 № 78	18,34
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,18	1,86	16,53	90,06	С6.2004 № 140	14,87
Котлеты "Сочность"	100	15,25	13,89	7,73	215	ТТК № 414	75,08
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518	28,62
Зелень (укроп, петрушка)	0,52	0,02	0	0,04	0,23	ТТК № 41	0,47
Компот из вишни с/м и яблок (вит.50)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-50	18,50
Мандарин	110	0,83	0,20	7,51	40,7		38,85
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:	936	33,33	33,40	105,20	849,57		244,75

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Сердюченко В. И.
Акбердиева З. Б.
Самойлова К.С.

МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Рыба, под шубкой	100	14,43	7,39	5,33	146	ТТК № 361	100,94
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,65
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	555	25,22	25,64	127,46	727,24		169,25
Итого:	1 491	58,55	59,04	232,66	1 576,81		414,00
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Рыба, под шубкой	100	14,43	7,39	5,33	146	ТТК № 361	100,94
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,65
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	585	26,04	26,51	134,52	768,09		173,95
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233	33,82
Икра морковная	100	1,77	8,10	12,47	124,6	С6.2004 № 78	18,34
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Котлеты "Сочность"	100	15,25	13,89	7,73	215	ТТК № 414	75,08
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34
Компот из вишни с/м и яблок (вит.70)	180	0,21	0,10	12,18	47,7	ТТК № 843-70	16,75
Мандарин	100,2	0,75	0,18	6,84	37,07		35,39
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:	980	32,96	33,64	111,77	876,93		240,05
Итого:	1 565	59,00	60,15	246,29	1 645,02		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Сердюченко В. И.
Акбердиева З. Б.
Самойлова К.С.

МЕНЮ

24.04.2024

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 блюда	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233	33,82
Икра морковная	100	1,77	8,10	12,47	124,6	Сб.2004 № 78	18,34
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	Сб.2004 № 140	18,59
Котлеты "Сочность"	100	15,25	13,89	7,73	215	ТТК № 414	75,08
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	Сб.2004 № 518	34,34
Компот из вишни с/м и яблоч (вит.70)	180	0,21	0,10	12,18	47,7	ТТК № 843-70	16,75
Мандарин	100,2	0,75	0,18	6,84	37,07		35,39
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:	980	32,96	33,64	111,77	876,93		240,05
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Рыба, под шубкой	100	14,43	7,39	5,33	146	ТТК № 361	100,94
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,65
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье сдобное "Вечернее" 2	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	585	26,04	26,51	134,52	768,09		173,95
Итого:	1 565	59,00	60,15	246,29	1 645,02		414,00
СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Рыба, под шубкой	100	14,43	7,39	5,33	146	ТТК № 361	100,95
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Морская капуста	30	0,29	1,18	1,47	17,7	ТТК № 56	26,47
Теплый компот из с/м черноплодной рябины СД	200	0,56	0,07	1,53	8	1379	11,17
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	555	23,44	14,70	71,54	522,78		177,27

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Сердюченко В. И.
Акбердиева З. Б.
Самойлова К.С.

МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,90
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Говядина, тушенная с черносливом	100	15,31	16,18	11,81	251	С6.2004 № 441	102,63
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34
Компот из свежих яблок б/сахара	200	0,24	0,24	6,96	29	ТТК № 1308	18,87
Яблоко	140,94	0,56	0,56	13,81	69,06		39,02
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	911	27,19	26,49	97,41	735,82		236,73
Итого:	1 466	50,63	41,19	168,95	1 258,6		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Сердюченко В. И.
Акбердиева З. Б.
Самойлова К.С.