

147

Акционерное общество «Комбинат школьного питания»

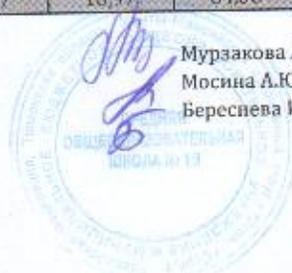
Структурное подразделение Столовая МБОУ СОШ № 15 корпус 2 МБОУ МБОУ СОШ №15 (2)
 Материально-ответственное лицо Мосина А.Ю. Дата 23.12.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (7 - 11 лет)						
Фруктовые настилки	15	0,15	0,02	12,45	51	ТТК 1073
Помидор свежий дольками	65	0,70	0,13	3,32	16,52	ТТК 676/1
Колбаса отварная	100	8,53	14,10	0	149,78	ТТК 516
Макаронные изделия отварные цветные	180	5,57	3,71	33,12	198,4	ТТК 578
Чай с сахаром	200	0,19	0,04	7,22	29,01	ТТК 618
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ТТК 608
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ТТК 609
Итого за день:	610	18,53	18,50	79,15	556,71	
Стоимость питания, руб:						166,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)						
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	245	9,49	5,61	31,64	212,51	ТТК 506
Масло сливочное	16	0,13	11,60	0,21	105,7	ТТК 657
Чай с сахаром	200	0,19	0,04	7,22	29,01	ТТК 618
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ТТК 608
Итого за день:	486	11,53	17,50	51,08	405,22	
Стоимость питания, руб:						55,00
Завтрак (12 лет и старше)						
Питьевой йогурт	95	2,57	1,42	11,21	68,4	ТТК 1068
Колбаса отварная	100	8,53	14,10	0	149,78	ТТК 516
Макаронные изделия отварные цветные	180	5,57	3,71	33,12	198,4	ТТК 578
Чай с сахаром	180	0,17	0,04	6,50	26,11	ТТК 618
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ТТК 608
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ТТК 609
Итого за день:	605	20,23	19,77	73,87	554,69	
Стоимость питания, руб:						146,00
Льготное питание I смена (7-11 лет)-завтрак						
Фруктовые настилки	15	0,15	0,02	12,45	51	ТТК 1073
Помидор свежий дольками	95	1,02	0,19	4,85	24,14	ТТК 676/1
Колбаса отварная	100	8,53	14,10	0	149,78	ТТК 516
Макаронные изделия отварные цветные	200	6,19	4,12	36,80	220,44	ТТК 578
Чай с сахаром	200	0,19	0,04	7,22	29,01	ТТК 618
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ТТК 608
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ТТК 609
Итого:	660	19,47	18,97	84,36	586,37	

Зам. директора по УВР
 Шеф-повар
 Медицинский работник


 Мурзакова А. В.
 Мосина А.Ю.
 Береснева И. Г.



Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед						
Огурец свежий	100	0,78	0,10	3,43	15,61	ТТК 675/1
Говядина отварная для I блюд	27	3,68	2,63	0,22	38,92	ТТК 631
Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью	250	9,64	9,04	28,02	230,52	ТТК 642/1
Плов из индейки	250	14,62	18,14	47,68	413,81	ТТК 527
Сметана	25	0,61	3,30	0,82	35,86	ТТК 664
Компот из смеси сухофруктов (вит.50)	200	0,49	0,03	21,64	40,92	ТТК 624-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ТТК 608
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ТТК 609
Итого:	902	33,21	33,74	124,85	887,64	
Итого за день:	1.562	52,66	52,71	209,21	1.474,01	
Стоимость питания, руб:						414,00
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак						
Фруктовые пастилки	15	0,15	0,02	12,45	51	ТТК 1073
Помидор свежий дольками	95	1,02	0,19	4,85	24,14	ТТК 676/1
Колбаса отварная	100	0,53	14,10	0	149,78	ТТК 516
Макаронные изделия отварные цветные	190	5,88	3,92	34,96	209,42	ТТК 578
Чай с сахаром	200	0,19	0,04	7,22	29,01	ТТК 618
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ТТК 608
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ТТК 609
Итого:	850	19,16	18,77	82,52	573,36	
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Огурец свежий	100	0,78	0,10	3,43	15,61	ТТК 675/1
Говядина отварная для I блюд	27	3,68	2,63	0,22	38,92	ТТК 631
Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью	250	9,64	9,04	28,02	230,52	ТТК 642/1
Плов из индейки	250	14,62	18,14	47,68	413,81	ТТК 527
Сметана	25	0,61	3,30	0,82	35,86	ТТК 664
Компот из смеси сухофруктов (вит.70)	200	0,49	0,03	10,82	40,92	ТТК 624-70
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ТТК 608
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ТТК 609
Итого:	902	33,21	33,74	114,03	887,64	
Итого за день:	1.552	52,37	52,51	196,55	1.462,99	
Стоимость питания, руб:						414,00

Зам. директора по УВР
 Шеф-повар
 Медицинский работник


 Мурзакова А. В.

 Мосина А.Ю.

 Береснева И. Г.