

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение Столовая МБОУ гимназия № 2 МБОУ МБОУ гимназия №2

Материально-ответственное лицо Масич Н. В. Дата 21.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433	94,61
Каша гречневая рассыпчатая	150	7,68	5,81	41,34	237,8	С6.2004 № 508	12,21
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Груша	119,92	0,48	0,36	12,35	60,56		49,22
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:	620	35,85	28,50	90,90	758,46		166,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Макароны с сыром	200	11,01	13,77	39,12	325,33	С6.2004 № 333	42,17
Зелень (укроп, петрушка)	0,97	0,03	0	0,08	0,43	ТТК № 41	0,88
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	426	15,73	15,74	62,62	454,61		55,00
Дополнительное питание(7- 11 лет)							
Пельмени отварные	160	14,73	8,93	34,22	279,2	С6.2004 № 719	89,36
Масло сливочное	6,13	0,05	4,45	0,08	40,87	ТТК № 43	6,03
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	200	0,32	0,16	27,84	108,54	ТТК № 806-50	14,15
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	441	20,16	14,29	96,21	594,61		121,00
Завтрак (12 лет и старше)							
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433	94,61
Каша гречневая рассыпчатая	180	9,22	6,97	49,61	285,36	С6.2004 № 508	14,65
Зелень (укроп, петрушка)	1,3	0,04	0,01	0,11	0,57	ТТК № 41	1,17
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	45	0,49	0,09	1,67	10,8	ТТК № 44	22,79
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
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:	583	37,44	29,39	88,59	757,65		146,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Лемешева И. В.
Масич Н. В.
Воронина А. В.

21.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	200	1,41	2,70	8,02	75,44	С6.2004 №124	15,28
Пельмени отварные	150	13,81	8,37	32,09	261,75	С6.2004 № 719	83,77
Масло сливочное	1,5	0,01	1,09	0,02	10	ТТК № 43	1,47
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	180	0,29	0,14	25,06	97,69	ТТК № 806-50	12,73
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:	582	18,91	12,80	88,23	556,88		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Масло сливочное	2,38	0,02	1,73	0,03	15,87	ТТК № 43	2,34
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
Сдоба сырная	75	8,20	6,75	31,38	219	ТТК № 925	24,73
Итого:	277	11,19	10,20	42,82	305,72		35,00
Итого:	859	30,10	23,00	131,05	862,6		156,00
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак							
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433	94,61
Каша гречневая рассыпчатая	150	7,68	5,81	41,34	237,8	С6.2004 № 508	12,21
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Груша	136,46	0,55	0,41	14,06	68,91		56,01
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:	636	35,92	28,55	92,61	766,81		172,79
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,88	9,92	2,82	107	С6 2004 №20	43,01
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124	19,10
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	125,09
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	200	0,32	0,16	27,84	108,54	ТТК № 806-50	14,15
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	875	34,69	44,36	114,79	1 007,29		241,21
Итого:	1 511	70,61	72,91	207,40	1 774,1		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



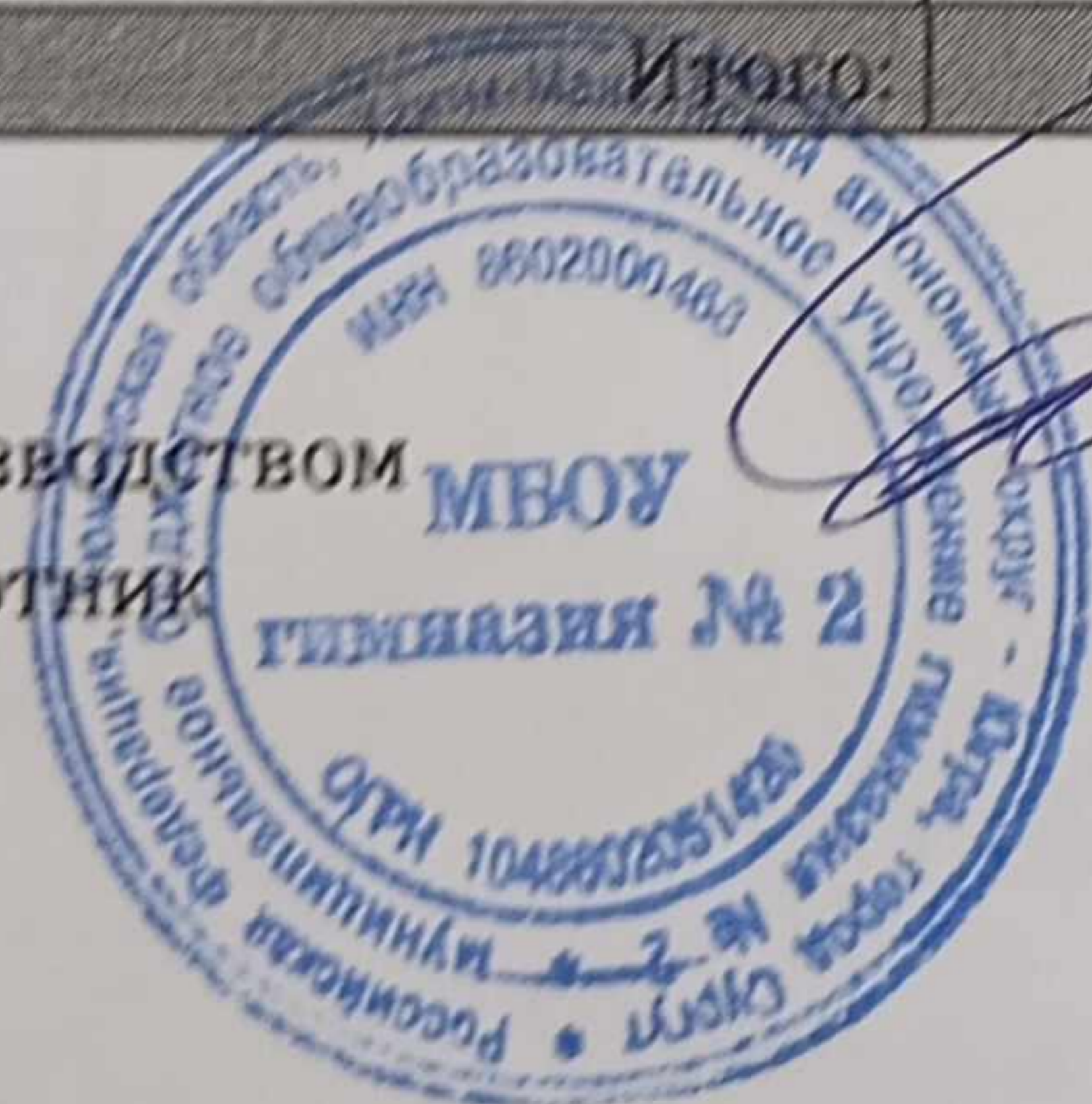
Лемешева И. В.
Масич Н. В.
Воронина А. В.

21.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433	94,61
Каша гречневая рассыпчатая	180	9,22	6,97	49,61	285,36	С6.2004 № 508	14,65
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Груша	116,55	0,47	0,35	12,00	58,86		47,84
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:	647	37,38	29,65	98,82	804,32		167,06
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,88	9,92	2,82	107	С6 2004 №20	43,01
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124	19,10
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	125,09
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Компот из клубники с/м (витаминизированный 70)	200	0,33	0,17	27,84	108,56	ТТК № 806-70	14,26
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	905	35,63	45,71	121,31	1 048,8		246,94
Итого:	1 552	73,01	75,36	220,13	1 853,12		414,00
Дополнительное питание - 121 р.							
Пельмени отварные	170	15,65	9,49	36,36	296,65	С6.2004 № 719	94,94
Масло сливочное	4,13	0,03	3,00	0,05	27,53	ТТК № 43	4,06
Компот из клубники с/м (витаминизированный 70)	200	0,33	0,17	27,84	108,56	ТТК № 806-70	14,26
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:	424	19,40	13,16	87,29	544,74		121,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Лемешева И. В.
Масич Н. В.
Воронина А. В.