

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 23.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	130,53
Рис отварной	150	3,60	4,79	36,26	209	С6.2004 № 511	18,43
Зелень (укроп, петрушка)	1,4	0,04	0,01	0,12	0,62	ТТК № 41	1,26
Огурцы свежие, нарезка	20	0,16	0,01	0,49	2,67	ТТК № 45	9,55
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	496	29,19	28,92	63,69	636,59		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Закуска из свежих помидоров	50	0,54	0,10	1,86	12	ТТК № 88	25,32
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,66
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	130,53
Рис отварной	150	3,60	4,79	36,26	209	С6.2004 № 511	18,43
Зелень (укроп, петрушка)	1,74	0,05	0,01	0,15	0,77	ТТК № 41	1,57
Напиток апельсиновый (витаминизированный 50)	200	0,19	0,04	23,86	91,88	ТТК № 829-50	7,68
Фаготтини	50	6,55	6,30	39,48	240	ТТК № 929	45,07
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:	852	38,06	39,87	140,94	1 076,06		248,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Каша молочная пшённая (жидкая)	200	7,07	4,00	32,08	196	С6.2004 №311	16,30
Масло сливочное	7,08	0,06	5,14	0,09	47,2	ТТК № 43	6,96
Сахар на посыпку	5	0	0	4,99	18,95		0,65
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808	11,40
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	452	14,22	14,24	65,09	448,14		55,00
Дополнительное питание(7- 11 лет)							
Зразы рубленые	100	12,02	14,86	14,19	237	С6.2004 № 456	79,32
Каша вязкая пшеничная	150	3,96	3,77	22,49	142,01	С6.2004 № 510	7,49
Зелень (укроп, петрушка)	1,15	0,03	0	0,10	0,51	ТТК № 41	1,04
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	35	0,38	0,07	1,30	8,4	ТТК № 44	17,73
Напиток апельсиновый (витаминизированный 50)	200	0,19	0,04	23,86	91,88	ТТК № 829-50	7,68
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:	536	19,97	19,24	84,98	591,8		121,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



(Handwritten signature)

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

МЕНЮ

23.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (12 лет и старше)							
Салат из свежих помидоров и огурцов	80	0,70	7,94	2,26	85,6	С6.2004 №20	34,41
Котлета по-алексеевски	100	13,40	18,76	10,95	267	ТТК № 256	76,53
Рис отварной	190	4,56	6,06	45,92	264,73	С6.2004 № 511	23,34
Зелень (укроп, петрушка)	0,2	0,01	0	0,02	0,09	ТТК № 41	0,18
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:	627	23,76	33,66	91,60	776,54		147,24
Обед (12 лет и старше)							
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,66
Котлета по-алексеевски	100	13,40	18,76	10,95	267	ТТК № 256	75,29
Рис отварной	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511	22,11
Зелень (укроп, петрушка)	1,26	0,04	0,01	0,11	0,55	ТТК № 41	3,57
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	40	0,43	0,08	1,49	9,6	ТТК № 44	20,26
Напиток апельсиновый (витаминизированный 70)	200	0,19	0,04	23,86	91,91	ТТК № 829-70	7,79
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:	821	23,54	29,81	113,86	822,26		148,42
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Суп крестьянский с крупой (пшено)	200	1,42	3,74	8,72	72,33	С6.2004 № 134	9,33
Зразы рубленые	100	12,02	14,86	14,19	237	С6.2004 № 260	79,32
Пюре картофельное	150	0,88	1,27	7,24	39,18	С6.2004 № 520	7,50
Зелень (укроп, петрушка)	2,04	0,06	0,01	0,17	0,9	ТТК № 41	1,84
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	15	0,16	0,03	0,56	3,6	ТТК № 44	7,60
Напиток апельсиновый (витаминизированный 50)	200	0,19	0,04	23,86	91,88	ТТК № 829-50	7,68
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:	595	18,12	20,45	77,78	556,89		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Яблоко	80,12	0,32	0,32	7,85	39,26		22,18
Булочка домашняя	100	7,17	12,17	57,41	365	С6.2004 № 769	10,60
Итого:	380	9,19	12,90	74,68	450,56		35,00
Итого:	975	27,31	33,35	152,46	1 007,45		156,00
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак							
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	130,53
Рис отварной	150	3,60	4,79	36,26	209	С6.2004 № 511	18,43
Огурцы свежие, нарезка	15	0,12	0,01	0,37	2	ТТК № 45	7,16
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
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:	515	30,78	29,16	74,48	689,3		166,07

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

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

МЕНЮ

23.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров с зелёным луком	70	0,70	6,97	2,33	77,7	С6.2004 № 19	35,90
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,66
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	96,64
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	39,71
Напиток апельсиновый (витаминизированный 50)	200	0,19	0,04	23,86	91,88	ТТК № 829-50	7,68
Яблоко	175,53	0,70	0,70	17,20	86,01		48,59
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:	996	25,98	34,42	114,99	872,45		247,93
Итого:	1 511	56,76	63,58	189,47	1 561,75		414,00
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров с зелёным луком	70	0,70	6,97	2,33	77,7	С6.2004 № 19	35,90
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,66
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	96,64
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	39,71
Напиток апельсиновый (витаминизированный 50)	200	0,19	0,04	23,86	91,88	ТТК № 829-50	7,68
Яблоко	175,53	0,70	0,70	17,20	86,01		48,59
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:	996	25,98	34,42	114,99	872,45		247,93
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	130,53
Рис отварной	150	3,60	4,79	36,26	209	С6.2004 № 511	18,43
Огурцы свежие, нарезка	15	0,12	0,01	0,37	2	ТТК № 45	7,16
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
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:	515	30,78	29,16	74,48	689,3		166,07
Итого:	1 511	56,76	63,58	189,47	1 561,75		414,01

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

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

МЕНЮ

23.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	130,53
Рис отварной	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511	22,11
Огурцы свежие, нарезка	15	0,12	0,01	0,37	2	ТТК № 45	7,16
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
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:	545	31,50	30,11	81,73	731,09		169,76
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров с зелёным луком	70	0,70	6,97	2,33	77,7	С6.2004 № 19	35,90
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,66
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	96,64
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	39,71
Напиток апельсиновый (витаминизированный 70)	200	0,19	0,04	23,86	91,91	ТТК № 829-70	7,79
Яблоко	161,8	0,65	0,65	15,86	79,28		44,79
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:	982	25,93	34,37	113,65	865,75		244,24
Итого:	1 527	57,43	64,48	195,38	1 596,84		414,00
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров с зелёным луком	70	0,70	6,97	2,33	77,7	С6.2004 № 19	35,90
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,66
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	96,64
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	39,71
Напиток апельсиновый (витаминизированный 70)	200	0,19	0,04	23,86	91,91	ТТК № 829-70	7,79
Яблоко	161,8	0,65	0,65	15,86	79,28		44,79
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:	982	25,93	34,37	113,65	865,75		244,24

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

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

23.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Сарделька аппетитная	100	21,97	23,45	5,39	320	ТТК № 234	130,53
Рис отварной	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511	22,11
Огурцы свежие, нарезка	15	0,12	0,01	0,37	2	ТТК № 45	7,16
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
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:	545	31,50	30,11	81,73	731,09		169,76
Итого:	1 527	57,43	64,48	195,38	1 596,84		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

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