

**Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»**

Структурное подразделение Столовая МБОУ СОШ № 44 корпус 1 МБСУ МБОУ СОШ №44

Материально-ответственное лицо Кротенко А.В. Дата 19.04.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
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	107,19	0,43	0,43	10,50	52,52		29,67
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:	587	37,44	23,62	78,08	686,29		166,00
<b>Обед (7 -11 лет)</b>							
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
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 из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 70)	200	0,15	0,14	26,02	100,67	ТТК № 821-70	14,45
Яблоко	128,65	0,51	0,51	2,61	63,04		35,61
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	3,09
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,30	52	ПП № 930	6,75
Итого:	899	43,77	31,01	112,17	910,82		248,00
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Соус "Сырный" с зеленью	49,06	3,54	3,40	3,51	60,1	ТТК № 1011	16,92
Макаронные изделия отварные	230	8,65	6,85	57,89	324,3	С6.2004 № 516	18,83
Компот "Мандариновая долька" (вит.70)	200	0,22	0,05	26,92	103,7	ТТК № 839-70	15,24
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	504	14,13	10,55	100,43	546,1		55,00
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	3,36	88	С6.2011 № 33	12,02
Биточки из филе индейки с творогом	100	20,59	13,36	5,54	224	ТТК № 420	97,35
Макаронные изделия отварные	220	8,27	6,56	55,37	310,2	С6.2004 № 516	18,01
Зелень (укроп, петрушка)	1,98	0,06	0,01	0,17	0,87	ТТК № 41	1,79
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Булочка домашняя	100	7,17	12,17	57,41	365	С6.2004 № 769	10,60
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	747	40,88	38,12	149,88	1 092,37		146,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Палпарова Р. С.  
Кротенко А.В.  
Муминсва Л. Н.

## МЕНЮ

19.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
Котлеты "Сочность"	100	15,25	13,89	7,73	215	ТТК № 414	75,08
Макаронные изделия отварные	210	7,90	6,25	52,85	296,1	С6.2004 № 516	17,19
Зелень (укроп, петрушка)	1,27	0,04	0,01	0,11	0,56	ТТК № 41	1,15
Компот из изюма (витаминизированный 70)	200	0,37	0,01	28,83	109,82	ТТК № 822-70	9,87
Булочка домашняя	100	7,17	12,17	57,41	365	С6.2004 № 759	13,60
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:	911	36,19	36,36	187,21	1 205,59		146,00
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>							
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	С6.1996 № 630	7,93
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	505	37,85	23,70	73,07	661,85		139,78
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233	16,91
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	21,48	366,15	С6.2004 № 436	150,71
Компот из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 50)	200	0,15	0,14	26,02	100,67	ТТК № 821-50	14,34
Апельсин	202,75	1,82	0,41	16,42	90,22		56,12
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:	963	35,23	27,71	116,40	862,75		274,21
Итого:	1 468	73,08	51,41	189,47	1 524,6		414,00
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233	16,91
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	21,48	366,15	С6.2004 № 436	150,71
Компот из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 50)	200	0,15	0,14	26,02	100,67	ТТК № 821-50	14,34
Апельсин	202,75	1,82	0,41	16,42	90,22		56,12
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:	963	35,23	27,71	116,40	862,75		274,21

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Чаппарова Р. С.  
Крогенько А.В.  
Мумянова Л. Н.

## МЕНЮ

19.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
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	С6.1996 № 630	7,93
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	505	37,85	23,70	73,07	661,85		139,78
Итого:	1 468	73,08	51,41	189,47	1 524,6		414,00
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
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	20	0	0	0,59	2,24	ТТК № 52	7,41
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
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	555	38,90	25,13	90,13	708,49		151,23
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	300	2,48	4,22	20,71	128,53	С6.2004 № 132	29,24
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	21,48	366,15	С6.2004 № 436	150,71
Сметана	10	0,24	1,32	0,33	14,3	ТТК № 54	4,26
Компот из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 70)	200	0,15	0,14	26,02	100,67	ТТК № 321-70	14,45
Апельсин	189,09	1,70	0,38	15,32	84,15		52,34
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:	999	33,04	27,76	118,91	863,8		262,77
Итого:	1 554	71,94	52,89	199,04	1 572,29		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	300	2,48	4,22	20,71	128,53	С6.2004 № 132	29,24
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	21,48	366,15	С6.2004 № 436	150,71
Сметана	10	0,24	1,32	0,33	14,3	ТТК № 54	4,46
Компот из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 70)	200	0,15	0,14	26,02	100,67	ТТК № 321-70	14,45
Апельсин	188,37	1,70	0,38	15,26	83,82		52,14
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:	998	33,04	27,76	118,85	863,47		262,77

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Иванова Р. С.  
Иваненко А.В.  
Мелинская Л. Н.

## МЕНЮ

19.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник</b>							
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	20	0	0	0,59	2,24	ТТК № 52	7,41
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 330	7,93
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	555	38,90	25,13	80,13	708,49		151,23
Итого:	1 553	71,94	52,89	198,98	1 571,96		414,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Чапгарова Р. С.

Кротенко А.В.

Муминова Л. Н.