

Меню на 17.04.2024 год Корпус 2

Меню

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение Столовая МБОУ СОШ № 22 корпус 2 МБОУ МБОУ СОШ №22
 Материально-ответственное лицо Дубинина С.А. Дата 17.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Котлеты из рыбы	100	13,93	6,36	13,27	167	ТТК № 301	101,77
Пюре картофельное	170	3,50	5,07	23,85	156,4	С6.2004 № 520	31,83
Зелень (укроп, петрушка)	3,32	0,10	0,01	0,28	1,46	ТТК № 41	3,00
Огурцы свежие, нарезка	35	0,28	0,02	0,86	4,67	ТТК № 45	16,70
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
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:	565	22,90	12,36	70,71	488,65		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Говядина отварная для 1 блюда	20	5,44	3,89	0,16	57,2	ТТК № 233-1	33,83
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109-1	18,62
Котлеты из рыбы	100	13,93	6,36	13,27	167	ТТК № 301	101,77
Пюре картофельное	160	3,30	4,77	22,51	147,2	С6.2004 № 520	29,96
Зелень (укроп, петрушка)	3	0,09	0,01	0,26	1,32	ТТК № 41	2,71
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,36
Яблоко	151,77	0,61	0,61	14,87	74,37		42,01
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:	935	30,30	19,90	120,46	787,45		248,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,67
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	20,82
Масло сливочное	4,28	0,03	3,11	0,06	28,53	ТТК № 43	4,21
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	10,29
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	444	14,85	12,55	55,74	394,96		55,00
Завтрак (12 лет и старше)							
Рыба, тушеная в томате с овощами (пикша)	100	9,86	5,08	4,93	106	ТТК № 314-1	86,42
Рис припущенный	190	4,43	4,83	46,44	247	С6.2004 № 512	21,06
Зелень (укроп, петрушка)	2,17	0,06	0,01	0,18	0,95	ТТК № 41	1,96
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
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:	599	19,84	10,85	85,23	519,74		146,00

Директор
 Заведующий производством
 Медицинский работник

Постникова Л.А.
 Дубинина С.А.
 Аливердиева Э.Р.

Фотографии блюд

Завтрак для учащихся 1-4 классов, питающихся бесплатно (1,2 смена)



Бесплатное питание 5-11 классы



Завтрак платное питание 5-11 классы (1,2 смена)



ГПД – обед

Полдник - ГПД

Завтрак льготная категория 1-4
классы (1,2 смена)



Обед льготная категория 1-4
классы (1,2 смена)



Завтрак льготная категория 5-11
классы (1,2 смена)



МЕНЮ

17.04.2024

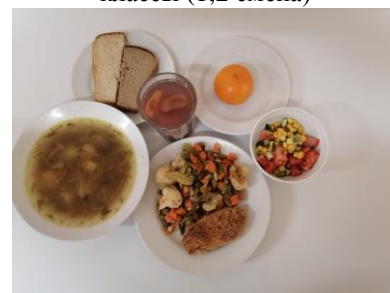
Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Обед (12 лет и старше)							
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109-1	18,62
Рыба, тушенная в томате с овощами (пикша)	100	9,86	5,08	4,93	106	ТТК № 314-1	86,42
Зелень (укроп, петрушка)	180	4,19	4,57	43,99	234	С6.2004 № 512	19,95
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	1,98	0,06	0,01	0,17	0,87	ТТК № 41	1,79
Хлеб пшеничный из муки в/с	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,47
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	782	21,04	13,92	118,48	681,25	ПП № 933	3,72
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109-1	18,62
Тефтели рыбные (пикша)	100	8,58	7,19	10,55	141	ТТК № 335	64,24
Рис припущенный	170	3,96	4,32	41,55	221	С6.2004 № 512	18,84
Зелень (укроп, петрушка)	1,98	0,06	0,01	0,17	0,87	ТТК № 41	1,79
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	747	17,11	15,55	102,90	621,48		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Каша молочная кукурузная (жидкая)	200	3,40	3,31	8,78	80	С6.2004 № 311	17,06
Масло сливочное	6,71	0,05	4,87	0,09	44,74	ТТК № 43	6,60
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	444	7,36	9,17	33,66	246,86		35,00
Итого:	1 191	24,47	24,72	136,56	868,34		156,00
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак							
Котлеты из рыбы	100	13,93	6,36	13,27	167	ТТК № 301	101,77
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	С6.2004 № 520	33,70
Огурцы свежие, нарезка	35	0,28	0,02	0,86	4,67	ТТК № 45	16,70
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
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:	572	23,01	12,64	71,77	496,39		164,87

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Постникова Л.А.
Дубинина С.А.
Аливердиева Э.Р.

Обед льготная категория 5-11
классы (1,2 смена)



МЕНЮ		17.04.2024					
Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат "Светофор"	100	1,12	8,96	4,08	105	ТТК № 65	53,52
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109-1	18,62
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	150	4,01	3,89	7,91	81	ТТК № 533	56,35
Зелень (укроп, петрушка)	0,98	0,03	0	0,08	0,43	ТТК № 41	0,88
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,36
Мандарин	100	0,75	0,18	6,83	37		35,32
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:	951	29,06	26,02	101,11	759,79		249,13
Итого:	1 523	52,07	38,66	172,88	1 256,18		414,00
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат "Светофор"	100	1,12	8,96	4,08	105	ТТК № 65	53,52
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109-1	18,62
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	150	4,01	3,89	7,91	81	ТТК № 533	56,35
Зелень (укроп, петрушка)	0,97	0,03	0	0,08	0,43	ТТК № 41	0,88
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,36
Мандарин	100	0,75	0,18	6,83	37		35,32
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:	951	29,06	26,02	101,11	759,79		249,13
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Котлеты из рыбы	100	13,93	6,36	13,27	167	ТТК № 301	101,77
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	С6.2004 № 520	33,70
Огурцы свежие, нарезка	35	0,28	0,02	0,86	4,67	ТТК № 45	16,70
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
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:	572	23,01	12,64	71,77	496,39		164,87
Итого:	1 523	52,07	38,66	172,88	1 256,18		414,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Постникова Л.А.
Дубинина С.А.
Аливердиева Э.Р.

МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Котлеты из рыбы	100	13,93	6,36	13,27	167	ТТК № 301	101,77
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	С6.2004 № 520	33,70
Огурцы свежие, нарезка	30	0,24	0,02	0,74	4	ТТК № 45	14,32
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
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:	567	22,97	12,64	71,65	495,72		162,49
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат "Светофор"	80	0,90	7,17	4,07	83,76	ТТК № 65	42,80
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109-1	18,62
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	180	4,81	4,66	9,49	97,2	ТТК № 533	67,61
Зелень (укроп, петрушка)	2,88	0,08	0,01	0,24	1,27	ТТК № 41	2,60
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,47
Мандарин	100	0,75	0,18	6,83	37		35,32
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:	963	29,69	25,01	102,84	755,61		251,51
Итого:	1 530	52,66	37,65	174,49	1 251,33		414,00
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат "Светофор"	80	0,90	7,17	3,26	84	ТТК № 65	42,82
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109-1	18,62
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	180	4,81	4,66	9,49	97,2	ТТК № 533	67,61
Зелень (укроп, петрушка)	2,87	0,08	0,01	0,24	1,26	ТТК № 41	2,59
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,47
Мандарин	100	0,75	0,18	6,83	37		35,32
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:	963	29,69	25,01	102,03	755,84		251,51

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



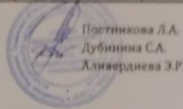
Постникова Л.А.
Дубинина С.А.
Аливердиева Э.Р.

МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Диетное питание II стана (12 лет и старше) - Полдник							
Котлеты из рыбы	100	13,93	6,36	13,27	167	ТТК № 301	101,77
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	СБ.2004 № 520	33,70
Огурцы свежие, нарезка	30	0,24	0,02	0,74	4	ТТК № 45	14,32
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб staleчный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого	567	22,97	12,64	71,65	495,72		162,49
Итого	1 530	52,66	32,65	173,60	1 251,56		414,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Постникова Л.А.
Дубинина С.А.
Аливердиева Э.Р.