

Меню на 24.04.2024 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 24.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361	101,17
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Зелень (укроп, петрушка)	1,51	0,04	0,01	0,13	0,66	ТТК № 41	1,37
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,41
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	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:	562	23,99	20,78	117,52	697,54		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140-1	18,59
Говядина отварная для I блюд	30	8,17	5,83	0,29	85,8	ТТК № 233-1	50,74
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361	101,17
Рис "Солнечный"	170	4,65	4,93	40,03	231,46	ТТК № 528	26,65
Зелень (укроп, петрушка)	2,14	0,06	0,01	0,18	0,94	ТТК № 41	1,93
Морская капуста	30	0,29	1,18	1,47	17,7	ТТК № 56	26,12
Напиток лимонный (витаминизированный 50)	200	0,13	0,02	24,66	96,27	ТТК № 828-50	7,39
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	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:	872	35,54	29,92	157,68	982,35		248,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Зелень (укроп, петрушка)	0,51	0,01	0	0,04	0,22	ТТК № 41	0,45
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	30	0,32	0,06	1,12	7,2	ТТК № 44	15,19
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	436	7,10	5,54	66,25	353,75		55,00

Директор
 Заведующий производством
 Медицинский работник

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

Фотографии блюд

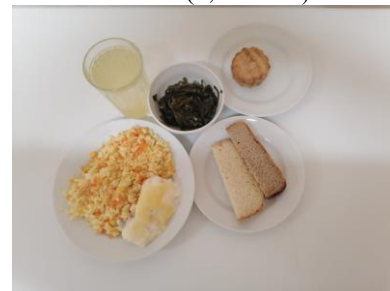
Завтрак для учащихся 1-4 классов, питающихся бесплатно (1,2 смена)



Бесплатное питание 5-11 классы



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



ГПД – обед

МЕНЮ

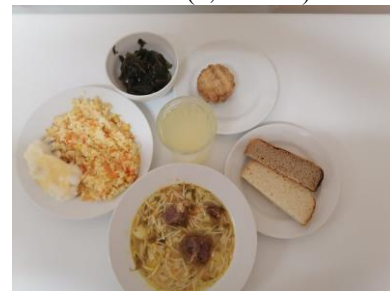
24.04.2024

Наименование блюдо	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (12 лет и старше)							
Рыба, тушенная в томате с овощами (треска)	100	9,52	4,75	4,93	102	С6.2004 № 374-1	86,65
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Зелень (укроп, петрушка)	2,58	0,07	0,01	0,22	1,14	ТТК № 41	2,33
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,47
Печенье с начинкой "Слободское"	50	2,82	9,93	48,13	229,5	ТУ № 1512	9,60
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:	583	21,70	20,47	149,43	806,1		146,00
Обед (12 лет и старше)							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140-1	18,59
Рыба, тушенная в томате с овощами (треска)	100	9,52	4,75	4,93	102	С6.2004 № 374-1	86,65
Каша вязкая пшеничная	180	4,77	5,29	26,41	177,61	С6.2004 № 510	9,91
Зелень (укроп, петрушка)	2,27	0,07	0,01	0,19	1	ТТК № 41	2,04
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,47
Печенье с начинкой "Слободское"	50	2,82	9,93	48,13	229,5	ТУ № 1512	9,60
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:	832	24,27	22,86	154,09	851,07		146,00
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140-1	18,59
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,74
Пюре из бобовых	150	16,95	5,03	35,42	273	С6.1997 № 317	10,92
Зелень (укроп, петрушка)	0,69	0,02	0	0,06	0,3	ТТК № 41	0,63
Напиток лимонный (витаминизированный 50)	200	0,13	0,02	24,66	96,27	ТТК № 828-50	7,39
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:	751	31,39	19,22	109,11	750,15		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Масло сливочное	5,52	0,04	4,01	0,07	36,8	ТТК № 43	5,43
Кисель из черники	200	0,26	0,13	22,48	88,92	С6.2004 № 640	18,26
Булочка ванильная	100	8,12	9,01	60,42	353	С6.2004 № 767	11,31
Итого:	306	8,42	13,15	82,97	478,72		35,00
Итого:	1 057	39,81	32,37	192,08	1 228,87		156,00
Льготное питание 1 смена (7-11 лет)-Завтрак							
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361	101,17
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Морская капуста	25	0,25	0,98	1,23	14,75	ТТК № 56	21,77
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	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:	565	24,00	20,92	117,64	699,83		168,98

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник

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

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

24.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Икра морковная	100	1,76	8,10	12,44	124,5	ТТК № 19-1	18,29
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140-1	18,59
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,82
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518-1	28,63
Зелень (укроп, петрушка)	1,25	0,04	0,01	0,11	0,55	ТТК № 41	1,13
Компот из вишни с/м и яблок (вит.50)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-50	18,50
Мандарин	150	1,13	0,27	10,25	55,5		52,98
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:	1 021	33,79	27,81	117,23	853,31		245,01
Итого:	1 586	57,79	48,78	234,87	1 553,14		414,00
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Икра морковная	100	1,76	8,10	12,44	124,5	ТТК № 19-1	18,29
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140-1	18,59
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,82
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518-1	28,63
Зелень (укроп, петрушка)	2,21	0,06	0,01	0,19	0,97	ТТК № 41	2,00
Компот из вишни с/м и яблок (вит.50)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-50	18,50
Мандарин	150	1,13	0,27	10,25	55,5		52,98
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:	1 022	33,81	27,81	117,31	853,73		245,88
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Подник							
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361	101,17
Рис "Солнечный"	160	4,37	4,64	37,67	217,85	ТТК № 528	25,08
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,41
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье с начинкой "Слободское"	50	2,82	9,93	48,13	229,5	ТУ № 1512	9,60
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:	580	24,78	23,04	125,85	756,4		168,12
Итого:	1 602	58,59	50,85	243,16	1 610,13		414,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник

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

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



МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361	101,17
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,41
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье с начинкой "Слободское"	50	2,82	9,93	48,13	229,5	ТУ № 1512	9,60
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:	600	25,33	23,62	130,56	783,63		171,25
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Икра морковная	100	1,76	8,10	12,44	124,5	ТТК № 19-1	18,29
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140-1	18,59
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,20	42,9	ТТК № 233-1	25,36
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518-1	34,35
Зелень (укроп, петрушка)	1,65	0,05	0,01	0,14	0,73	ТТК № 41	1,49
Компот из вишни с/м и яблоч (вит.70)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-70	18,61
Мандарин	150	1,13	0,27	10,25	55,5		52,98
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:	1 047	33,01	27,62	121,69	867,59		242,75
Итого:	1 647	58,34	51,24	252,25	1 651,22		414,00
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Икра морковная	100	1,76	8,10	12,44	124,5	ТТК № 19-1	18,29
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140-1	18,59
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,20	42,9	ТТК № 233-1	25,36
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518-1	34,35
Зелень (укроп, петрушка)	1,65	0,05	0,01	0,14	0,73	ТТК № 41	1,49
Компот из вишни с/м и яблоч (вит.70)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-70	18,61
Мандарин	150	1,13	0,27	10,25	55,5		52,98
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:	1 047	33,01	27,62	121,69	867,59		242,75

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник

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

МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше) - Полдник							
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361	101,17
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,41
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье с начинкой "Слободское"	50	2,82	9,93	48,13	229,5	ТУ № 1512	9,60
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:	600	25,33	23,62	130,56	783,63		171,25
Итого:	1 647	58,34	54,24	252,25	1 651,22		414,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник

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