

# Меню на 26.04.2024 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: 26.04.2024

### МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Зелень (укроп, петрушка)	1,34	0,04	0,01	0,11	0,59	ТТК № 41	1,21
Огурцы свежие, нарезка	35	0,28	0,02	0,86	4,67	ТТК № 45	16,70
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	13,50
Яблоко	160	0,64	0,64	15,68	78,4		44,29
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
<b>Итого:</b>	<b>646</b>	<b>21,15</b>	<b>9,16</b>	<b>75,11</b>	<b>472,02</b>		<b>166,00</b>
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Салат из свежих помидоров	90	0,88	8,97	4,18	100,12	С6.2004 № 19	43,20
Суп крестьянский с крупой	200	1,42	3,74	8,72	72,33	С6.2004 № 134-1	9,33
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,20	42,9	ТТК № 233-1	25,36
Зелень (укроп, петрушка)	3	0,09	0,01	0,26	1,32	ТТК № 41	2,71
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78
Груша	154,29	0,62	0,46	15,89	77,92		63,33
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
<b>Итого:</b>	<b>912</b>	<b>27,38</b>	<b>24,59</b>	<b>95,21</b>	<b>711,2</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Каша молочная кукурузная (жидкая)	200	3,40	3,31	8,78	80	С6.2004 № 311	17,06
Масло сливочное	9,45	0,08	6,86	0,12	63	ТТК № 43	9,29
Теплый компот из кураги	200	0,98	0,05	21,64	82	ТТК № 865	17,88
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
<b>Итого:</b>	<b>454</b>	<b>7,75</b>	<b>11,06</b>	<b>52,35</b>	<b>335</b>		<b>55,00</b>

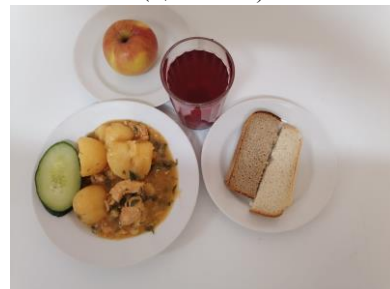
Директор  
 Заведующий производством  
 Медицинский работник



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

## Фотографии блюд

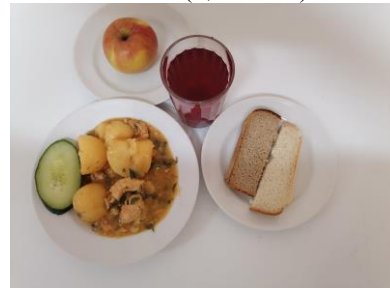
Завтрак для учащихся 1-4 классов, питающихся бесплатно (1,2 смена)



Бесплатное питание 5-11 классы



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



ГПД – обед

МЕНЮ		26.04.2024						
Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена	
		белки	жиры	углеводы				
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>								
Салат из свежих помидоров	85	0,83	8,47	3,94	94,52	С6.2004 № 19	40,76	
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55	
Зелень (укроп, петрушка)	2,34	0,07	0,01	0,20	1,03	ТТК № 41	2,12	
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	190	0,17	0,08	15,66	61,14	ТТК № 859	12,83	
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:	527	21,08	16,97	61,78	480,69		146,00	
<b>Обед (12 лет и старше)</b>								
Закуска из свежих помидоров	60	0,65	0,12	2,23	14,4	ТТК № 88	30,39	
Суп крестьянский с крупой	200	1,42	3,74	8,72	72,33	С6.2004 № 134-1	9,33	
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55	
Зелень (укроп, петрушка)	2,44	0,07	0,01	0,21	1,07	ТТК № 41	2,20	
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78	
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:	712	22,43	12,36	77,12	504,41		146,00	
<b>ГПД (7-11 лет)-Обед</b>								
Суп крестьянский с крупой	200	1,42	3,74	8,72	72,33	С6.2004 № 134-1	9,33	
Тфтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,74	
Каша перловая с овощами	150	4,13	6,96	31,32	198,2	ТТК № 505-1	18,84	
Зелень (укроп, петрушка)	2,16	0,06	0,01	0,18	0,95	ТТК № 41	1,95	
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:	702	17,31	22,58	93,19	635,75		120,99	
<b>ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>								
Масло сливочное	6,88	0,06	4,99	0,09	45,87	ТТК № 43	6,76	
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16	
Сдоба "Уренгойская"	100	8,01	6,35	55,57	310	ТТК № 927	10,09	
Итого:	307	9,11	11,40	89,42	483,53		35,01	
Итого:	1 009	26,42	33,98	182,61	1 119,28		156,00	
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>								
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55	
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86	
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	13,50	
Яблоко	159,96	0,64	0,64	15,68	78,38		44,28	
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:	660	21,23	9,16	75,37	473,41		171,94	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## Полдник - ГПД

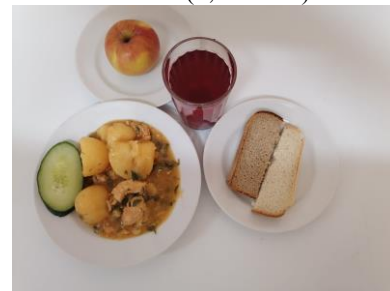
Завтрак льготная категория 1-4  
классы (1,2 смена)



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



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



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

МЕНЮ		26.04.2024					
Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19	47,95
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Говядина отварная для I блюд	25	6,81	4,86	0,26	71,5	ТТК № 233-1	42,29
Котлета "Особая"	100	14,95	15,19	13,27	251	ТТК № 224	84,66
Макароны с сыром	150	8,26	10,33	29,34	244	С6.2004 № 333	31,63
Зелень (укроп, петрушка)	2,59	0,08	0,01	0,22	1,14	ТТК № 41	2,34
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78
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:	878	36,52	45,62	105,65	973,86		242,06
Итого:	1 538	57,75	54,78	181,02	1 447,27		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19	47,95
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Говядина отварная для I блюд	25	6,81	4,86	0,26	71,5	ТТК № 233-1	42,29
Котлета "Особая"	100	14,95	15,19	13,27	251	ТТК № 224	84,66
Макароны с сыром	150	8,26	10,33	29,34	244	С6.2004 № 333	31,63
Зелень (укроп, петрушка)	2,59	0,08	0,01	0,22	1,14	ТТК № 41	2,34
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78
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:	878	36,52	45,62	105,65	973,86		242,06
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	13,50
Яблоко	159,96	0,64	0,64	15,68	78,38		44,28
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:	660	21,23	9,16	75,37	473,41		171,94
Итого:	1 538	57,75	54,78	181,02	1 447,27		414,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



## МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Азу из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Огурцы свежие, нарезка	35	0,28	0,02	0,86	4,67	ТТК № 45	16,70
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	13,50
Яблоко	160	0,64	0,64	15,68	78,4		44,29
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:	645	21,11	9,15	75,00	471,43		164,79
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19	47,95
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Говядина отварная для I блюда	25	6,81	4,86	0,26	71,5	ТТК № 233-1	42,29
Котлета "Особая"	100	14,95	15,19	13,27	251	ТТК № 224	84,66
Макароны с сыром	190	10,46	13,08	37,16	309,07	С6.2004 № 333	40,06
Зелень (укроп, петрушка)	1,06	0,03	0	0,09	0,47	ТТК № 41	0,96
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.70)	200	0,28	0,08	23,98	92,64	ТТК № 834-70	13,89
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:	916	38,67	48,36	113,34	1 038,29		249,21
Итого:	1 561	59,78	57,51	188,34	1 509,72		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19	47,95
Суп крестьянский с крупой	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134-1	11,66
Говядина отварная для I блюда	25	6,81	4,86	0,26	71,5	ТТК № 233-1	42,29
Котлета "Особая"	100	14,95	15,19	13,27	251	ТТК № 224	84,66
Макароны с сыром	190	10,46	13,08	37,16	309,07	С6.2004 № 333	40,06
Зелень (укроп, петрушка)	1,05	0,03	0	0,09	0,46	ТТК № 41	0,95
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.70)	200	0,28	0,08	23,98	92,64	ТТК № 834-70	13,89
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:	916	38,67	48,36	113,34	1 038,28		249,21

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Аду из филе индейки	200	16,62	7,91	18,94	212	ТТК № 407	82,55
Огурцы свежие, нарезка	35	0,28	0,02	0,86	4,67	ТТК № 45	16,70
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	13,50
Яблоко	160	0,64	0,64	15,68	78,4		44,29
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:	645	21,11	9,15	75,00	471,43		164,79
Итого:	1 561	59,78	27,51	188,34	1 509,71		414,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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