



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

Структурное подразделение

Столовая МБОУ СШ  
№ 12 корпус 1

МБОУ

МБОУ СШ №12

Материально-ответственное лицо

Хафизова Г.М.

Дата

19.04.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>*Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 401-1	58,46
Макаронны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520-1	24,24
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
Груша	158,28	0,63	0,47	16,30	79,93		64,96
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	693	28,64	16,99	97,89	673,18		166,00
<b>*Обед (7 - 11 лет)</b>							
Салат из свежих огурцов с зелёным луком	90	0,68	8,89	2,07	92,7	С6.2004 № 16	44,03
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132-1	24,36
Гуляш из филе индейки	150	22,25	8,10	5,99	184,5	ТТК № 401-1	87,69
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,82
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Макаронны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520-1	24,24
Зелень (укроп, петрушка)	0,89	0,03	0	0,08	0,39	ТТК № 41	0,80
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
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Итого:	956	40,81	36,52	110,88	939,51		248,00
<b>*Бесплатное питание (с 12 лет)</b>							
Вареники с картофелем отварные	160	6,99	7,73	49,29	299,2	ТТК № 229	46,20
Масло сливочное	2,6	0,02	1,89	0,03	17,33	ТТК № 43	2,56
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:	388	10,43	10,28	70,75	420,83		55,00
<b>*Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Салат из свеклы с сыром	100	4,88	16,92	6,13	193	ТТК № 32-1	27,77
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 401-1	58,46
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Зелень (укроп, петрушка)	2,18	0,06	0,01	0,19	0,96	ТТК № 41	1,97
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
Сдоба сырная	75	8,20	6,75	31,38	219	ТТК № 925	24,73
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	712	41,64	37,00	125,80	993,61		146,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Джафарова И.Н.  
Хафизова Г.М.  
Ишемгулова Л.Ф.



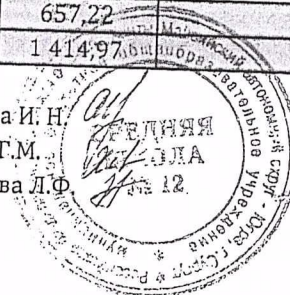
## МЕНЮ

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	Сб.2004 № 132-1	24,36
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 401-1	58,46
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	Сб.2004 № 516	14,74
Зелень (укроп, петрушка)	1,28	0,04	0,01	0,11	0,56	ТТК № 41	1,16
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (вит.70)	180	0,22	0,10	23,03	89,35		
Сдоба сырная	75	8,20	6,75	31,38	219	ТТК № 836-70	14,81
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ТТК № 925	24,73
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 932	4,02
Итого:	836	35,52	21,64	144,12	904,82	ПП № 933	3,72
<b>*Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>							
Салат из свежих огурцов с зелёным луком	100	0,76	9,88	2,30	103	Сб.2004 № 16	48,92
Гуляш из филе индейки	150	22,25	8,10	5,99	184,5	ТТК № 401-1	87,69
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520-1	24,24
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75		
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 931	6,38
Итого:	685	36,19	29,10	85,89	757,75	ПП № 932	4,02
<b>*Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132-1	24,36
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,20	42,9	ТТК № 233-1	25,37
Жаркое по - Петровски	225	20,54	7,71	20,19	232,5	ТТК № 282	122,14
Зелень (укроп, петрушка)	1,34	0,04	0,01	0,11	0,59	ТТК № 41	1,21
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (вит.50)	200	0,18	0,08	24,66	95,48		
Яблоко	136	0,54	0,54	13,33	66,64	ТТК № 836-50	16,35
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58		
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 932	4,02
Итого:	877	30,84	15,28	98,79	657,22	ПП № 933	3,72
Итого:	1 562	67,03	44,38	184,68	1 414,97		234,81
							414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Джафарова И.Н.  
Хафизова Г.М.  
Ишемгулова Д.Ф.



## МЕНЮ

19.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>*Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Гуляш из филе индейки	150	22,25	8,10	5,99	184,5	ТТК № 401-1	87,69
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520-1	24,24
Огурцы консервированные, нарезка	40	0	0	1,18	4,48	ТТК № 52	14,82
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	625	35,43	19,22	84,77	659,23		145,09
<b>*Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132-1	24,36
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,82
Жаркое по - Петровски	225	20,54	7,71	20,19	232,5	ТТК № 282	122,14
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Зелень (укроп, петрушка)	1,17	0,03	0	0,10	0,51	ТТК № 41	1,06
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (вит.70)	200	0,24	0,11	25,52	99,28	ТТК № 836-70	16,46
Апельсин	198	1,78	0,40	16,04	88,11		54,81
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:	964	33,98	18,77	103,04	725,31		268,91
Итого:	1 589	69,41	37,99	187,81	1 384,54		414,00
<b>*СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Гуляш из филе индейки	150	22,25	8,10	5,99	184,5	ТТК № 401-1	87,70
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520-1	24,24
Огурцы консервированные, нарезка	45	0	0	1,32	5,04	ТТК № 52	16,68
Чай с молоком б/сахара (диета)	200	3,20	1,85	2,50	39	ТТК № 1315	7,12
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	605	33,94	19,10	63,99	569,94		142,11

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Джафарова И. Н.  
Хафизова Г. М.  
Ишемгулова Л. Ф.



## МЕНЮ

19.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>*СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед</b>							
Хлебцы хрустящие	11	3,93	3,78	23,69	144		17,50
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132-1	24,36
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,81
Жаркое по - Петровски	225	20,54	7,71	20,19	232,5	ТТК № 282	122,14
Зелень (укроп, петрушка)	1,77	0,05	0,01	0,15	0,78	ТТК № 41	1,60
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (диета)	200	0,24	0,10	4,36	16	ТТК № 1324	13,93
Апельсин	198	1,78	0,40	16,04	88,11		54,81
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	931	35,72	19,66	92,95	699,7		271,88
Итого:	1 536	69,66	38,76	156,94	1 269,64		414,00
<b>*Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132-1	24,36
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,20	42,9	ТТК № 233-1	25,37
Жаркое по - Петровски	225	20,54	7,71	20,19	232,5	ТТК № 282	122,14
Зелень (укроп, петрушка)	1,34	0,04	0,01	0,11	0,59	ТТК № 41	1,21
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (вит.50)	200	0,18	0,08	24,66	95,48	ТТК № 836-50	16,35
Яблоко	136	0,54	0,54	13,33	66,64		37,65
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:	877	30,84	15,28	98,79	657,22		234,81
<b>*Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник</b>							
Салат из свежих огурцов с зеленым луком	100	0,76	9,88	2,30	103	Сб.2004 № 16	48,92
Гуляш из филе индейки	150	22,25	8,10	5,99	184,5	ТТК № 401-1	87,69
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520-1	24,24
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	685	36,19	29,10	85,89	757,75		179,18
Итого:	1 562	67,03	44,38	184,68	1 414,97		414,00
<b>*Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132-1	24,36
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,82
Жаркое по - Петровски	225	20,54	7,71	20,19	232,5	ТТК № 282	122,14
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Зелень (укроп, петрушка)	1,17	0,03	0	0,10	0,51	ТТК № 41	1,06
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (вит.70)	200	0,24	0,11	25,52	99,28	ТТК № 836-70	16,46
Апельсин	198	1,78	0,40	16,04	88,11		54,81
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:	964	33,98	18,77	103,04	725,31		268,91

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Джафарова И.Н.  
Хафизова Г.М.  
Ишемгулова Л.Ф.



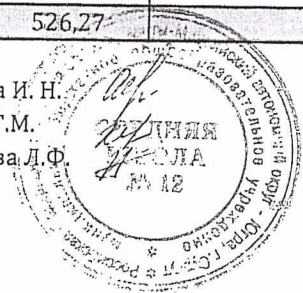
## МЕНЮ

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>							
Гуляш из филе индейки	150	22,25	8,10	5,99	184,5	ТТК № 401-1	87,69
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520-1	24,24
Огурцы консервированные, нарезка	40	0	0	1,18	4,48	ТТК № 52	14,82
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	625	35,43	19,22	84,77	659,23		145,09
Итого:	1 589	69,41	37,99	187,81	1 384,54		414,00
<b>*СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед</b>							
Хлебцы хрустящие	11	3,93	3,78	23,69	144		17,50
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132-1	24,36
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233-1	33,81
Жаркое по - Петровски	225	20,54	7,71	20,19	232,5	ТТК № 282	122,14
Зелень (укроп, петрушка)	1,77	0,05	0,01	0,15	0,78	ТТК № 41	1,60
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (диета)	200	0,24	0,10	4,36	16	ТТК № 1324	13,93
Апельсин	198	1,78	0,40	16,04	88,11		54,81
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	931	35,72	19,66	92,95	699,7		271,88
<b>*СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник</b>							
Гуляш из филе индейки	150	22,25	8,10	5,99	184,5	ТТК № 401-1	87,70
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520-1	24,24
Огурцы консервированные, нарезка	45	0	0	1,32	5,04	ТТК № 52	16,68
Чай с молоком б/сахара (диета)	200	3,20	1,85	2,50	39	ТТК № 1315	7,12
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	605	33,94	19,10	63,99	569,94		142,11
Итого:	1 536	69,66	38,76	156,94	1 269,64		414,00
<b>Целиакия завтрак I смена (7-11 лет)</b>							
Каша гречневая с филе индейки *	225	27,53	16,83	35,03	391	ТТК № 1348	92,30
Теплый компот "Клубника" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 853	16,07
Груша	140,42	0,56	0,42	14,46	70,91		57,64
Итого:	565	28,27	17,33	65,97	526,27		166,00
<b>Диета 2 (7 -11 лет)</b>							
Каша гречневая с филе индейки *	225	27,53	16,83	35,03	391	ТТК № 1348	92,30
Теплый компот "Клубника" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 853	16,07
Груша	140,42	0,56	0,42	14,46	70,91		57,64
Итого:	565	28,27	17,33	65,97	526,27		166,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Джафарова И. Н.  
Хафизова Г.М.  
Ишемгулова Д.Ф.



## МЕНЮ

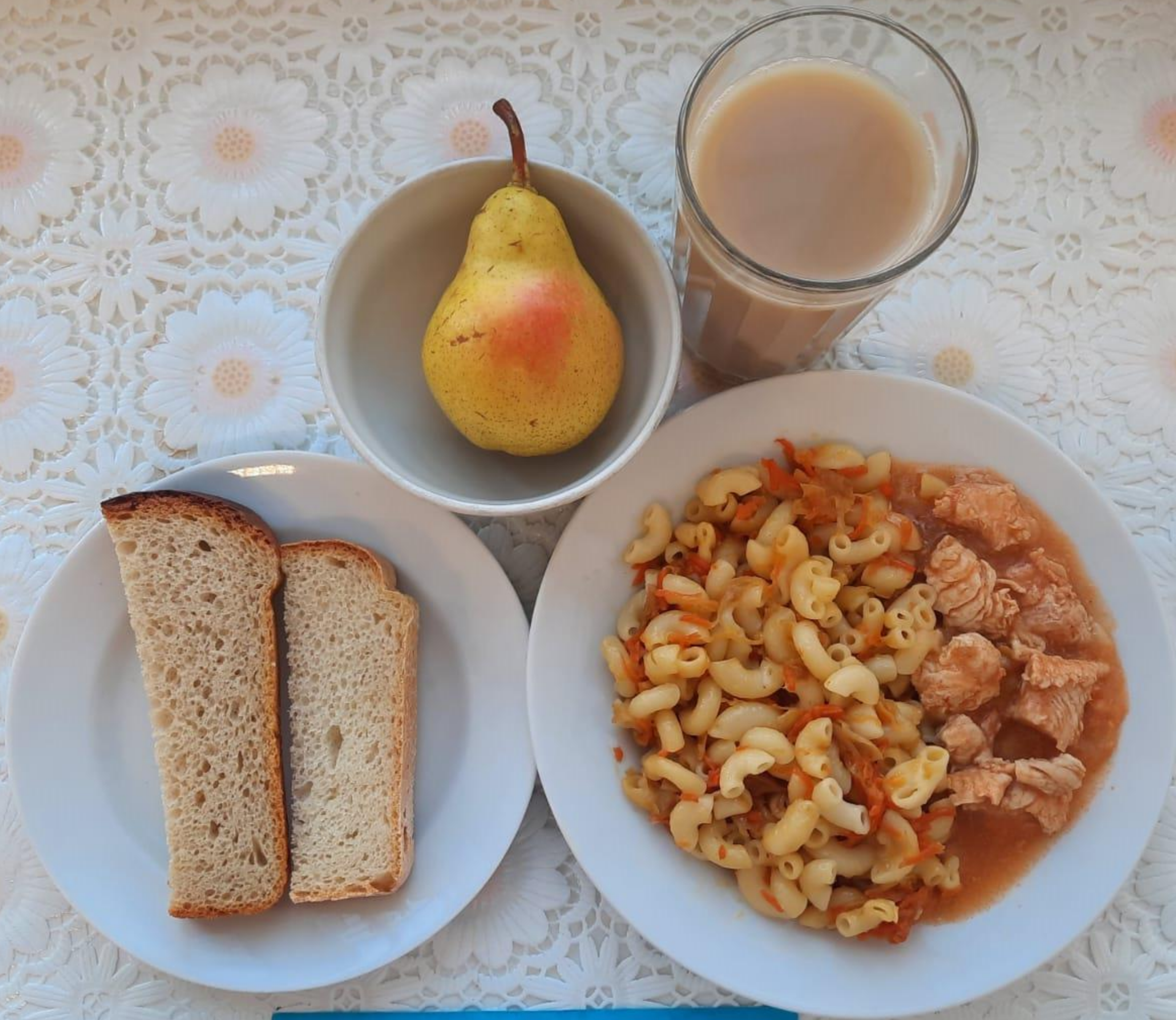
19.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Диета 2 (7-11 лет)*</b>							
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		18,70
Салат из свежих огурцов с зелёным луком	100	0,76	9,88	2,30	103	С6.2004 № 16	48,92
Рассольник ленинградский*	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132-1	20,38
Каша гречневая с филе индейки *	225	27,53	16,83	35,03	391	ТТК № 1348	92,30
Зелень (укроп, петрушка)	1,54	0,04	0,01	0,13	0,68	ТТК № 41	1,39
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78
Груша	128	0,51	0,38	13,18	64,64		52,54
Итого:	915	32,32	30,96	97,88	786,44		248,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Джафарова И.Н.  
Хафизова Г.М.  
Ишемгулова Л.Ф.





**2-4 КЛАССЫ**  
**БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ**  
**(1СМЕНА)**



**5-11 КЛАССЫ ПИТАНИЕ**  
**ЗА РОДИТЕЛЬСКУЮ**  
**ПЛАТУ (2СМЕНА)**





**2-4 КЛАССЫ ОБЕД**  
**ЛЬГОТНОЙ КАТЕГОРИИ**  
**(1 И 2 СМЕНА)**



**5-11 КЛАССЫ ОБЕД  
Льготной категории  
Сахарный диабет**



**5-11 КЛАССЫ ОБЕД  
ЛЬГОТНОЙ КАТЕГОРИИ  
(1 И 2 СМЕНА)**



**2-4 КЛАССЫ**  
**БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ**  
**(2СМЕНА)**



**5-11 КЛАССЫ ПИТАНИЕ**  
**ЗА РОДИТЕЛЬСКУЮ**  
**ПЛАТУ (1СМЕНА)**



**2-4 КЛАССЫ ЗАВТРАК И**  
**ПОЛДНИК ЛЬГОТНОЙ**  
**КАТЕГОРИИ**  
**(1 И 2 СМЕНА)**



**5-11 КЛАССЫ ЗАВТРАК И  
ПОЛДНИК ЛЬГОТНОЙ  
КАТЕГОРИИ САХАРНЫЙ  
ДИАБЕТ**



**5-11 КЛАССЫ ЗАВТРАК И**  
**ПОЛДНИК ЛЬГОТНОЙ**  
**КАТЕГОРИИ**  
**(1 И 2 СМЕНА)**





**2-4 КЛАССЫ**  
**БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ**  
**(1СМЕНА)**