



**БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ**

**5-11 классы**

**(12 ЛЕТ И СТАРШЕ)**



**ОБЕД  
Льготное питание  
5-11 классы**



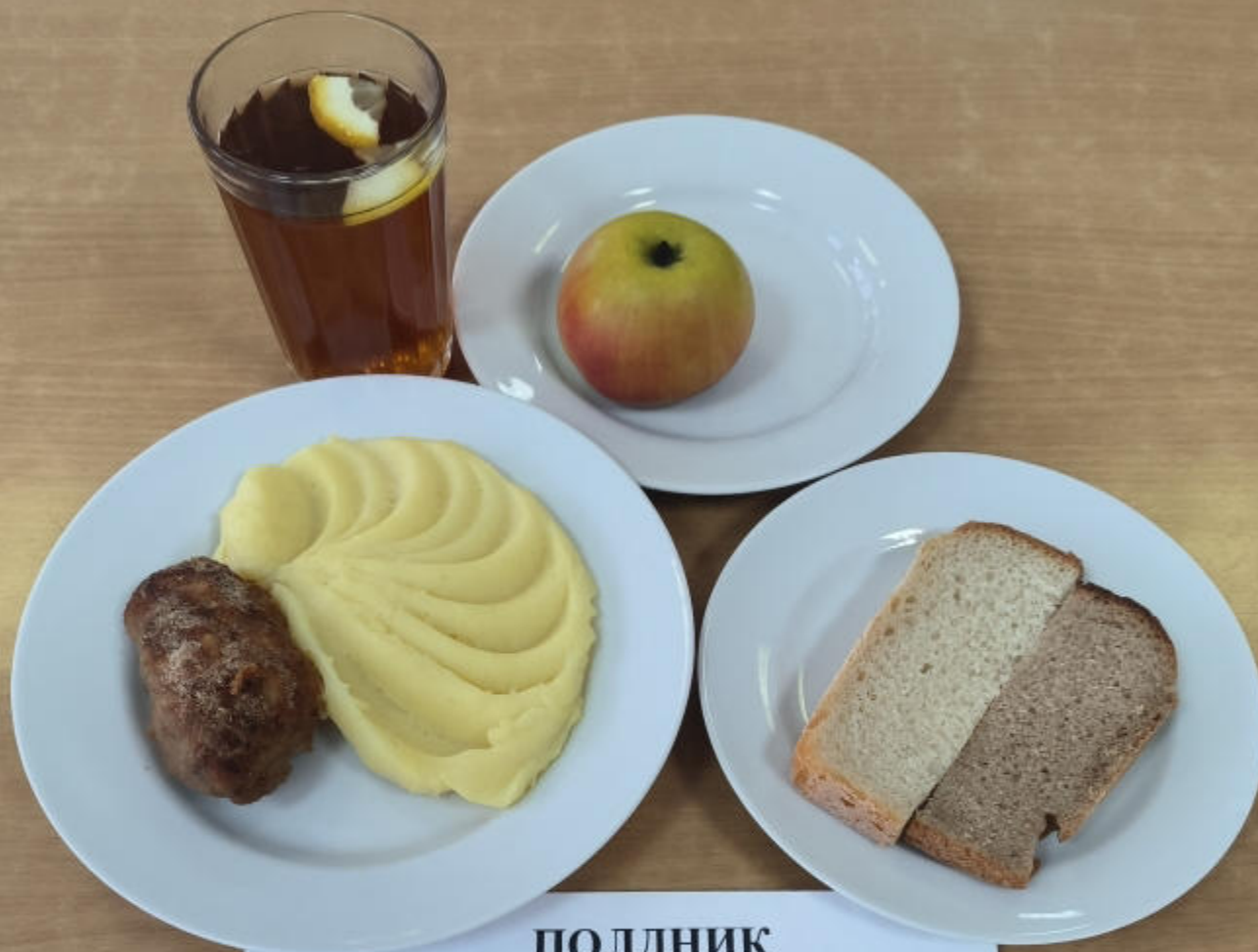
**ОБЕД**  
**Льготное питание**  
**1-4 классы**  
(7-11 лет)



**ОБЕД**  
**ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ**  
**5-11 классы**  
**(12 ЛЕТ И СТАРШЕ)**



**ОБЕД**  
**БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ**  
**1-4 классы**  
(7-11 лет)



**ПОЛДНИК  
Льготное питание  
5-11 классы**



**ПОЛДНИК**  
**Льготное питание**  
**1-4 классы**  
(7-11 лет)

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

Структурное подразделение Столовая МБОУ СОШ № 26 корпус 1 МБОУ МБОУ СОШ №26  
 Материально-ответственное лицо Митрофанова Н.И. Дата 17.04.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	95,15
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	Сб.2004 № 520	28,09
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Яблоко	118,48	0,47	0,47	11,61	58,06		32,80
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>618</b>	<b>29,56</b>	<b>32,59</b>	<b>83,21</b>	<b>744,81</b>		<b>166,00</b>
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,38
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233	33,82
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	Сб.2004 № 520	28,09
Зелень (укроп, петрушка)	0,64	0,02	0	0,05	0,28	ТТК № 41	0,58
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
Яблоко	161,09	0,64	0,64	15,79	78,93		44,59
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>932</b>	<b>37,09</b>	<b>40,00</b>	<b>127,57</b>	<b>1016,92</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	Сб.2004 № 97	20,88
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	20,82
Масло сливочное	3,4	0,03	2,47	0,04	22,67	ТТК № 43	3,35
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>473</b>	<b>16,36</b>	<b>11,76</b>	<b>59,99</b>	<b>412,88</b>		<b>55,00</b>

/ Директор ОУ  
 Заведующий производством  
 Медицинский работник



Е.Н.Елисева  
 Митрофанова Н.И.  
 Конькова Н.И.

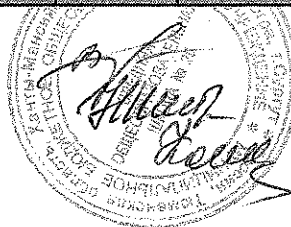


## МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Салат из свежих огурцов с зелёным луком	70	0,53	6,92	2,25	71,96	С6.2004 № 16	34,21
Тефтели рыбные (пикша)	100	8,58	7,19	10,55	141	ТТК № 335	63,95
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Зелень (укроп, петрушка)	1,5	0,04	0,01	0,13	0,66	ТТК № 41	1,35
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	2,48
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	609	19,82	23,07	85,57	621,68		144,46
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Тефтели рыбные (пикша)	100	8,58	7,19	10,55	141	ТТК № 335	63,95
Пюре картофельное	190	5,89	8,49	42,36	262,77	С6.2004 № 520	35,59
Зелень (укроп, петрушка)	2	0,06	0,01	0,17	0,88	ТТК № 41	1,81
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
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:	792	21,53	19,96	125,51	756,33		146,00
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	95,15
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Мандарин	107,9	0,81	0,19	7,37	39,92		38,11
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:	615	29,90	32,30	78,96	727,49		174,13
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед</b>							
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	18,64
Блинчики с молоком стуженным вареным	55	7,24	10,24	15,18	183	ТТК № 922	44,95
Печень, тушенная в томатном соусе	100	12,78	7,25	4,99	136	ТТК № 261	51,24
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	150	4,01	3,89	7,91	81	ТТК № 533	56,35
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
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:	885	31,92	32,81	104,57	835,42		239,87
Итого:	1 500	61,82	65,11	183,53	1 562,91		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



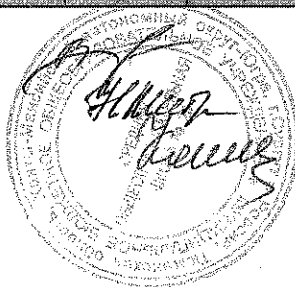
Е.Н.Елисеева  
Митрофанова Н.И.  
Конькова Н.И.

## МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
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	18,64
Блинчики с молоком сгущенным вареным	55	7,24	10,24	15,18	183	ТТК № 922	44,95
Печень, тушенная в томатном соусе	100	12,78	7,25	4,99	136	ТТК № 261	51,24
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	150	4,01	3,89	7,91	81	ТТК № 533	56,35
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
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>885</b>	<b>31,92</b>	<b>32,81</b>	<b>104,57</b>	<b>835,42</b>		<b>239,87</b>
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	95,15
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	Сб.2004 № 520	28,09
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Мандарин	107,9	0,81	0,19	7,37	39,92		38,11
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>615</b>	<b>29,90</b>	<b>32,30</b>	<b>78,96</b>	<b>727,49</b>		<b>174,13</b>
<b>Итого:</b>	<b>1500</b>	<b>61,82</b>	<b>65,11</b>	<b>183,53</b>	<b>1562,91</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	95,15
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	Сб.2004 № 520	33,71
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	63,7		35,99
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>667</b>	<b>30,54</b>	<b>33,97</b>	<b>90,85</b>	<b>792,76</b>		<b>177,63</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



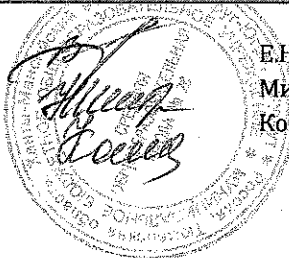
Е.Н.Елисеева  
Митрофанова Н.И.  
Конькова Н.И.

## МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Светофор"	100	1,12	8,96	5,09	104,7	ТТК № 65	53,50
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Котлета "Школьная"	100	22,99	18,56	21,08	343,6	ТТК № 206	88,78
Фасоль зелёная резаная б/з припущенная	150	3,57	3,75	7,25	73,5	ТТК № 531	49,13
Зелень (укроп, петрушка)	0,35	0,01	0	0,03	0,15	ТТК № 41	0,31
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
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:	850	34,69	35,54	105,88	873,63		236,37
Итого:	1 517	65,23	69,51	196,73	1 666,39		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Светофор"	95	1,06	8,51	4,84	99,47	ТТК № 65	50,83
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Котлета "Школьная"	100	22,99	18,56	21,08	343,6	ТТК № 206	88,78
Фасоль зелёная резаная б/з припущенная	150	3,57	3,75	7,25	73,5	ТТК № 531	49,97
Зелень (укроп, петрушка)	2,38	0,07	0,01	0,20	1,05	ТТК № 41	2,15
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
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:	847	34,69	35,10	105,80	869,3		236,37
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	95,15
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	СБ.2004 № 520	33,71
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	63,7		35,99
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:	667	30,54	33,97	90,85	792,76		177,63
Итого:	1 514	65,23	69,07	196,65	1 662,06		414,00

/Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



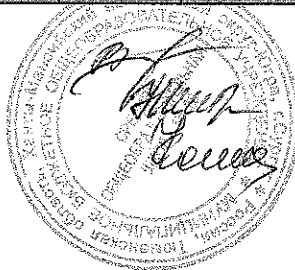
Е.Н.Елисева  
Митрофанова Н.И.  
Конькова Н.И.

## МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Дополнительное питание - 121 р.</b>							
Тефтели рыбные (пикша)	100	8,58	7,19	10,55	141	ТТК № 335	63,96
Рис припущенный	175	4,08	4,45	42,77	227,5	С6.2004 № 512	19,40
Зелень (укроп, петрушка)	0,56	0,02	0	0,05	0,25	ТТК № 41	0,51
Огурцы консервированные, нарезка	30	0	0	0,88	3,36	ТТК № 52	11,12
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
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:	556	17,12	12,21	113,06	611,79		121,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Е.Н.Елисеева  
Митрофанова Н.И.  
Конькова Н.И.