



Структурное подразделение

Столовая МБОУ
СОШ № 26 корпус 1

МБОУ МБОУ СОШ №20

Материально-техническое обеспечение

Чемель П.Г.

Дата 12.04.2024

МЕНЮ

Наименование Блюда	Вес Блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (7 - 11 лет)						
Алу	200	16,34	17,93	20,81	308	СБ 2004 № 438-1
Зелень (укроп, петрушка)	0,45	0,01	0	0,04	0,2	ТТК № 41
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	55	0,59	0,11	2,05	13,2	ТТК № 44
Теплый компот "Черника"	190	0,17	0,08	15,66	61,14	ТТК № 858
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	495	20,50	18,62	61,60	494,54	
Обед (7 - 11 лет)						
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	СБ 2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	СБ 2004 № 134
Алу	200	16,34	17,93	20,81	308	СБ 2004 № 438-1
Повидина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Зелень (укроп, петрушка)	0,5	0,01	0	0,04	0,22	ТТК № 41
Компот яблочно-яблочный "Рябинка" (вит 50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50
Яблоко	127,24	0,51	0,51	12,47	62,35	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	938	26,00	35,61	95,99	805,59	
Бесплатное питание (12 лет и старше)						
Паста сырая	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Зелень (укроп, петрушка)	1,41	0,04	0,01	0,12	0,62	ТТК № 41
Огурцы свежие, нарезка	20	0,16	0,01	0,49	2,67	ТТК № 45
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	426	13,53	13,08	57,25	400,39	
Завтрак (12 лет и старше)						
Алу	200	16,34	17,93	20,81	308	СБ 2004 № 438-1
Зелень (укроп, петрушка)	0,39	0,01	0	0,03	0,17	ТТК № 41
Огурцы свежие, нарезка	25	0,20	0,02	0,62	3,33	ТТК № 45
Теплый компот "Черника"	190	0,17	0,08	15,66	61,14	ТТК № 858
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	440	18,39	18,28	48,15	426,64	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Бауэр Н. В.
Чемель П. Г.
Халимухамедова Р. Ш.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат из свежих помидоров	60	0,59	5,98	2,78	66,72	СБ.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	СБ.2004 № 134
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223
Паста сырная	150	8,26	10,33	29,34	244	ТТК № 552
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (диета)	200	0,34	0,09	3,60	12	ТТК № 1323
Яблоки печеные (диета)	107,33	0,54	0,54	15,56	65,47	ТТК № 1319
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933
Итого:	917	29,43	33,58	97,86	803,6	
Итого:	1 387	50,86	54,09	157,19	1 303,6	
СД Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат из свежих помидоров	60	0,59	5,98	2,78	66,72	СБ.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	СБ.2004 № 134
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223
Паста сырная	150	8,26	10,33	29,34	244	ТТК № 552
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (диета)	200	0,34	0,09	3,60	12	ТТК № 1323
Яблоки печеные (диета)	107,33	0,54	0,54	15,56	65,47	ТТК № 1319
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933
Итого:	917	29,43	33,58	97,86	803,6	
СД Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник						
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78	
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	СБ.2004 № 438-1
Теплый компот из с/м черноплодной рябины СД	200	0,56	0,07	1,53	8	1379
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,67	8,59	9,80	52	ПП № 930
Итого:	470	21,48	20,51	59,33	500	
Итого:	1 387	50,86	54,09	157,19	1 303,6	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Бауэр Н. В.
Имель П.Г.
Холмухамедова Р.Ш.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак						
Злаково-фруктовый батончик 25 гр	25	1,29	1,67	16,16	78	
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот из с/м черноплодной рябины СД	200	0,56	0,07	1,53	8	1379
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	10	0,79	0,30	4,90	26	ПП № 930
Итого:	460	20,65	20,22	54,43	474	
СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223
Паста сырная	190	10,46	13,08	37,16	309,07	ТТК № 552
Зелень (укроп, петрушка)	1,17	0,03	0	0,10	0,51	ТТК № 41
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (диета)	200	0,34	0,09	3,60	12	ТТК № 1323
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933
Итого:	901	34,23	41,72	92,19	876,99	
Итого:	1.361	54,88	61,94	146,62	1.350,99	
СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223
Паста сырная	190	10,46	13,08	37,16	309,07	ТТК № 552
Зелень (укроп, петрушка)	1,56	0,05	0,01	0,13	0,69	ТТК № 41
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (диета)	200	0,34	0,09	3,60	12	ТТК № 1323
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	877	32,58	41,48	81,19	823,17	
СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник						
Злаково-фруктовый батончик 25 гр	25	1,29	1,67	16,16	78	
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот из с/м черноплодной рябины СД	200	0,56	0,07	1,53	8	1379
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,53	0,59	9,80	52	ПП № 930
Итого:	470	21,48	20,51	59,33	500	
Итого:	1.347	54,02	61,99	140,52	1.323,17	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Бауэр Н. В.
Чмель П.Г.
Халмухамедова Р.Ш.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223
Паста сырная	190	10,46	13,08	37,16	309,07	ТТК № 552
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.70)	200	0,28	0,08	23,98	92,64	ТТК № 834-70
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	905	35,55	42,69	113,48	975,52	
Итого:	1 512	56,47	61,82	187,90	1 531,96	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223
Паста сырная	190	10,46	13,08	37,16	309,07	ТТК № 552
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.70)	200	0,28	0,08	23,98	92,64	ТТК № 834-70
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	900	34,19	41,71	113,45	961,12	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник						
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Яблоко	186,56	0,75	0,75	18,28	91,41	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	637	20,66	19,26	78,61	575,77	
Итого:	1 537	54,85	60,97	192,06	1 536,89	
СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак						
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78	
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот из с/м черноплодной рябины СД	200	0,56	0,07	1,53	8	1379
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	0,59	0,59	9,80	52	ПП № 930
Итого:	470	21,44	20,51	59,33	500	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Бауэр Н. В.
Чмель П.Г.
Холмухамедова Р.Ш.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
Обед (12 лет и старше)						
Суп крестьянский с крупой (пшено)	200	1,42	3,74	8,72	72,33	С6.2004 № 13
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Зелень (укроп, петрушка)	0,84	0,02	0	0,07	0,37	ТТК № 41
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.70)	200	0,28	0,08	23,98	92,64	ТТК № 834-70
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	651	21,45	22,25	76,62	585,34	
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак						
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78	
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот "Черника"	190	0,17	0,08	15,66	61,14	ТТК № 858
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	465	21,19	20,18	75,67	559,14	
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед						
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223
Паста сырная	150	8,26	10,33	29,34	244	ТТК № 552
Зелень (укроп, петрушка)	1,72	0,05	0,01	0,15	0,76	ТТК № 41
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	862	32,04	38,97	105,78	896,78	
Итого:	1327	53,28	59,15	181,45	1455,92	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Бауэр Н. В.
Чмель П. Г.
Хаймухамедова Р. Ш.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Котлеты из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 223
Паста сырная	160	8,81	11,02	31,30	260,27	ТТК № 552
Зелень (укроп, петрушка)	0,91	0,03	0	0,08	0,4	ТТК № 41
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (выт.50)	180	0,25	0,07	21,58	83,35	ТТК № 834-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	851	32,54	39,64	105,27	903,43	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Подник						
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78	
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот "Черника"	190	0,17	0,08	15,66	61,14	ТТК № 858
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	465	21,19	20,18	75,67	559,14	
Итого:	1 316	53,73	59,82	180,94	1 462,57	
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак						
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854
Яблоко	157,33	0,63	0,63	15,42	77,09	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	607	20,92	19,13	74,42	556,44	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Бауэр Н. В.
Чмель П.Г.
Холмухамедова Р.Ш.