
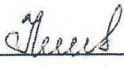


УТВЕРЖДЕНО
от заказчика


«30» 08 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
Начальником управления «Томского УООП»
ООО «Газпром питание»


«___» _____ 2024 г.

**Меню льготных комплексов питания обучающихся
и пищевая ценность блюд для школы, расположенной по адресу:
Амурская обл., г.Свободный, ул.Учебная, 12**

Меню для льготного питания учащихся №1

№ по сборнику рецептов или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ, г)			Калорийность, ккал/пор
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
ТТК 09.193	Булочка Ромашка с джемом (мука пшеничная, повидло, сахар, маргарин, яйцо куриное, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, масло раст.)	100	6,9	8,3	57,0	330
257 сб.1996	Каша геркулесовая вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, хлопья овсяные геркулес, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	10,5	11,1	43,8	317
№686 Сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77 руб				
Комплекс Завтрак 5-8 классы						
ТТК 09.193	Булочка Ромашка с джемом (мука пшеничная, повидло, сахар, маргарин, яйцо куриное, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, масло раст.)	100	6,9	8,3	57,0	330
257 сб.1996	Каша геркулесовая вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, хлопья овсяные геркулес, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	10,5	11,1	43,8	317
№686 Сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77 руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
табл.24 сб.1996 г.	Помидоры свежие	60	0,7	0,1	2,3	13
151 сб.1996	Суп-лапша домашняя с курицей (курица, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо кур., масло раст., соль)	200/20	7,9	5,8	18,0	157
Ттк № 03.187	Компот из кураги (курага, сахар)	200	1,0	0,1	30,2	125
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77 руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
табл.24 сб.1996 г.	Помидоры свежие	60	0,7	0,1	2,3	13
151 сб.1996	Суп-лапша домашняя с курицей (курица, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо кур., масло раст., соль)	200/20	7,9	5,8	18,0	157
Ттк № 03.187	Компот из кураги (курага, сахар)	200	1,0	0,1	30,2	125
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77 руб				
	Зав.столовой					

Меню для льготного питания учащихся №2

№ по сборнику рецептур или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ), г			Калорийность, ккал/пор
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
257 сб.1996	Каша пшеничная вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	7,3	13,1	36,9	294
ТТК.09.02.	Блинчики с джемом (молоко цельное) (молоко, мука пшеничная, джем, яйцо кур., сахар-песок, масло раст., соль)	100/20	9,0	8,4	37,0	259
№686 Сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Завтрак 5-8 классы						
257 сб.1996	Каша пшеничная вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	7,3	13,1	36,9	294
ТТК.09.02.	Блинчики с джемом (молоко цельное) (молоко, мука пшеничная, джем, яйцо кур., сахар-песок, масло раст., соль)	100/20	9,0	8,4	37,0	259
№686 Сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77 руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
табл.24 сб.1996 г.	Огурцы свежие	100	0,5	0,1	1,5	8
№110 сб.шк.пит.	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной (свекла, капуста б/к, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар-песок, кислота лимонная, соль, лавровый лист сметана)	200/20	1,9	3,8	13,2	94
ТТК № 03.191	Напиток брусничный (брусника с/м, сахар)	200	0,2	0,1	27,0	110
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77 руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
табл.24 сб.1996 г.	Огурцы свежие	100	0,5	0,1	1,5	8
№110 сб.шк.пит.	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной (свекла, капуста б/к, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар-песок, кислота лимонная, соль, лавровый лист сметана)	200/20	1,9	3,8	13,2	94
ТТК № 03.191	Напиток брусничный (брусника с/м, сахар)	200	0,2	0,1	27,0	110
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77 руб				
Зав.столовой						

Меню для льготного питания учащихся №3

№ по сборнику рецептур или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ), г			Калорий ность, ккал/ пор
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
8 сб 1997	Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное))	30/20/5	5,7	8,0	10,6	136
№333 сб. рец. ПОП школьного питания	Макаронные отварные с сыром (макаронные изделия, сыр, соль)	130	7,0	10,6	28,5	237
№686 Сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Завтрак 5-8 классы						
8 сб 1997	Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное))	30/20/5	5,7	8,0	10,6	136
№333 сб. рец. ПОП школьного питания	Макаронные отварные с сыром (макаронные изделия, сыр, соль)	130	7,0	10,6	28,5	237
№686 Сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
129/3-96	Рассольник ленинградский с перловой крупой (картофель св., огурцы корнишоны конс, морковь св., лук репчатый св., крупа перловая, соль, масло раст.)	200	1,7	3,5	13,2	115
ТТК08.06.	Напиток Солнечный (облепиха с/м, сахар)	200	0,4	1,6	21,7	106
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
129/3-96	Рассольник ленинградский с перловой крупой (картофель св., огурцы корнишоны конс, морковь св., лук репчатый св., крупа перловая, соль, масло раст.)	200	1,7	3,5	13,2	115
ТТК08.06.	Напиток Солнечный (облепиха с/м, сахар)	200	0,4	1,6	21,7	106
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Зав.столовой						

Меню для льготного питания учащихся №4

№ по сборнику рецептов или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ), г			Калорийность, ккал/пор
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
№340 сб.рец.	Омлет натуральный (молоко, яйцо куриное, соль, масло раст.)	110	11,1	17,4	2,1	210
153-2000	Коржик молочный (мука пшеничная, сахар, маргарин, молоко, яйцо кур., сода, ванилин)	75	5,4	9,0	52,8	314
№686 Сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Завтрак 5-8 классы						
№340 сб.рец.	Омлет натуральный (молоко, яйцо куриное, соль, масло раст.)	110	11,1	17,4	2,1	210
153-2000	Коржик молочный (мука пшеничная, сахар, маргарин, молоко, яйцо кур., сода, ванилин)	75	5,4	9,0	52,8	314
№686 Сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
423 сб.1996	Тефтели в томатном соусе (сметана, свинина, лук репчатый св., говядина, масло раст., мука пшеничная, крупа рисовая, соль, масло сливочное, паста)	60/50	12,5	20,1	12,5	281
463 сб.1996	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,5	4,3	32,2	186
588 сб.1996	Компот из смеси сухофруктов (сахар, компотная смесь, кислота лимонная)	200	0,2		31,6	127
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
423 сб.1996	Тефтели в томатном соусе (сметана, свинина, лук репчатый св., говядина, масло раст., мука пшеничная, крупа рисовая, соль, масло сливочное, паста)	60/50	12,5	20,1	12,5	281
463 сб.1996	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,5	4,3	32,2	186
588 сб.1996	Компот из смеси сухофруктов (сахар, компотная смесь, кислота лимонная)	200	0,2		31,6	127
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Зав.столовой						

Меню для льготного питания учащихся №5

№ по сборнику рецептур или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ, г)			Калорийность, ккал/пор
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
8 с6.1997	Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное)	30/20/5	5,7	8,0	10,6	136
257 с6.1996	Каша пшеничная вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	7,3	13,1	36,9	294
№686 С6 шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Завтрак 5-8 классы						
8 с6.1997	Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное)	30/20/5	5,7	8,0	10,6	136
257 с6.1996	Каша пшеничная вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	7,3	13,1	36,9	294
№686 С6 шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
ТТК 13.73	Салат из белок капусты (капуста белокочанная св., огурцы св., морковь св., сахар-песок, масло подсолнечное (рафинированное) (л), соль поваренная, кислота лимонная, перец черный молотый)	60	0,4	10,0	1,3	97
129/3-96	Рассольник ленинградский с перловой крупой (картофель св., огурцы корнишоны конс, морковь св., лук репчатый св., крупа перловая, соль, масло раст.)	200	1,7	3,5	13,2	115
472 с6.1996	Пюре картофельное (картофель св., молоко, масло сливочное, соль)	150	3,3	6,2	21,9	156
540 с6.1996	Соус томатный (мука пшеничная, паста томатная, масло сливочное, лук репчатый св., соль)	50	0,5	2,5	3,3	38
ТТК № 13.35	Напиток из шиповника (сахар, шиповник сушеный, кислота лимонная)	200	0,7	0,3	29,6	124
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
ТТК 13.73	Салат из белок капусты (капуста белокочанная св., огурцы св., морковь св., сахар-песок, масло подсолнечное (рафинированное) (л), соль поваренная, кислота лимонная, перец черный молотый)	60	0,4	10,0	1,3	97
129/3-96	Рассольник ленинградский с перловой крупой (картофель св., огурцы корнишоны конс, морковь св., лук репчатый св., крупа перловая, соль, масло раст.)	200	1,7	3,5	13,2	115
472 с6.1996	Пюре картофельное (картофель св., молоко, масло сливочное, соль)	150	3,3	6,2	21,9	156
540 с6.1996	Соус томатный (мука пшеничная, паста томатная, масло сливочное, лук репчатый св., соль)	50	0,5	2,5	3,3	38
ТТК № 13.35	Напиток из шиповника (сахар, шиповник сушеный, кислота лимонная)	200	0,7	0,3	29,6	124
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб	1,7	0,3	8,3	43
Зав.столовой						

Общество с ограниченной ответственностью "Газпром питание"

Меню для льготного питания учащихся №6

№ по сборнику рецептов или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ, г)			Калорийность, ккал/100г
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
ТТК 09.193	Каша кукурузная вязкая на молоке с маслом сливочным (мука пшеничная, повидло, сахар, маргарин, яйцо куриное, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, масло раст.)	100	6,9	8,3	57,0	330
ТТК 09.193	Булочка Ромашка с джемом (мука пшеничная, повидло, сахар, маргарин, яйцо куриное, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, масло раст.)	100	6,9	8,3	57,0	330
№686 С6 шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
Итого за завтрак		77руб				
257 с6.1996	Каша кукурузная вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, крупа крупа, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	6,1	14,5	46,4	340
ТТК 09.193	Булочка Ромашка с джемом (мука пшеничная, повидло, сахар, маргарин, яйцо куриное, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, масло раст.)	100	6,9	8,3	57,0	330
№686 С6 шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
Итого за завтрак		77руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
60 с6.1996	Винегрет овощной (картофель св., огурцы консервированные, лук репчатый св., свекла св., морковь св., масло раст, соль)	60	1,0	5,6	4,5	72
ТТК №03.510	Бульон мясной с говядиной (говядина, морковь, лук репчатый, соль)	200/25	8,3	1,6	0,6	50
ТТК 07.09	Компот из ягоды свежемороженной (смородина) (смородина черная с/м, сахар, кислота лимонная)	200	0,4	0,2	27,9	115
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
Итого за обед		77руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
60 с6.1996	Винегрет овощной (картофель св., огурцы консервированные, лук репчатый св., свекла св., морковь св., масло раст, соль)	60	1,0	5,6	4,5	72
ТТК №03.510	Бульон мясной с говядиной (говядина, морковь, лук репчатый, соль)	200/25	8,3	1,6	0,6	50
ТТК 07.09	Компот из ягоды свежемороженной (смородина) (смородина черная с/м, сахар, кислота лимонная)	200	0,4	0,2	27,9	115
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
Итого за обед		77руб				
Зав.столовой						

Меню для льготного питания учащихся №7

№ по сборнику рецептур или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ), г			Калорий ность, ккал/ ппп
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
257 сб.1996	Каша геркулесовая вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, хлопья овсяные геркулес, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	10,5	11,1	43,8	317
153-2000	Коржик молочный (мука пшеничная, сахар, маргарин, молоко, яйцо кур., сода, ванилин)	75	5,4	9,0	52,8	314
№686 Сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за завтрак	77руб				
257 сб.1996	Каша геркулесовая вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, хлопья овсяные геркулес, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	10,5	11,1	43,8	317
153-2000	Коржик молочный (мука пшеничная, сахар, маргарин, молоко, яйцо кур., сода, ванилин)	75	5,4	9,0	52,8	314
№686 Сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
	Помидоры свежие	60				
151 сб.1996	Суп-лапша домашняя с курицей (курица, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо кур., масло раст., соль)	200/20	7,9	5,8	18,0	157
647 сб.1996	Напиток клюквенный (клюква с/м, сахар)	200	0,1	0,1	24,9	100
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
	Помидоры свежие	60				
151 сб.1996	Суп-лапша домашняя с курицей (курица, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо кур., масло раст., соль)	250/20	7,9	5,8	18,0	157
647 сб.1996	Напиток клюквенный (клюква с/м, сахар)	200	0,1	0,1	24,9	100
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
	Зав.столовой					

Меню для льготного питания учащихся №8

№ по сборнику рецептур или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ), г			Калорий ность, ккал/ ппп
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
№340 сб.рец.	Омлет натуральный (молоко, яйцо куриное, соль, масло раст.)	110	11,1	17,4	2,1	210
642/3-96	Какао с молоком (молоко, сахар-песок, какао-порошок)	200	3,9	3,8	25,1	150
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Завтрак 5-8 классы						
№340 сб.рец.	Омлет натуральный (молоко, яйцо куриное, соль, масло раст.)	110	11,1	17,4	2,1	210
642/3-96	Какао с молоком (молоко, сахар-песок, какао-порошок)	200	3,9	3,8	25,1	150
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
25 сб.1996	Салат Летний со сметаной (картофель, огурцы консервированные, говядина, горошек зелёный консервированный, сметана, лук репчатый, яйцо куриное, соль)	60	1,4	2,3	3,2	39
120 сб.1996	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста белокочанная свежая, картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый свежий, масло растительное, соль)	200	1,6	4,7	7,6	61
470 сб.1996	Картофель отварной с маслом сливочным (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	3,0	4,0	24,5	150
588 сб.1996	Компот из смеси сухофруктов (сахар, компотная смесь, кислота лимонная)	200	0,2		31,6	127
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
25 сб.1996	Салат Летний со сметаной (картофель, огурцы консервированные, говядина, горошек зелёный консервированный, сметана, лук репчатый, яйцо куриное, соль)	100	2,3	3,8	5,3	65
120 сб.1996	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста белокочанная свежая, картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый свежий, масло растительное, соль)	250	1,8	5,2	8,9	79
470 сб.1996	Картофель отварной с маслом сливочным (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	3,0	4,0	24,5	150
588 сб.1996	Компот из смеси сухофруктов (сахар, компотная смесь, кислота лимонная)	200	0,2		31,6	127
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
	Зав.столовой					

Меню для льготного питания учащихся №9

№ по сборнику рецептур или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ), г			Калорий ность, ккал/ пор
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
8 с6.1997	Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное))	30/20/5	5,7	8,0	10,6	136
257 с6.1996	Каша геркулесовая вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, хлопья овсяные геркулес, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	10,5	11,1	43,8	317
№686 С6 шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77 руб				
Комплекс Завтрак 5-8 классы						
8 с6.1997	Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное))	30/20/5	5,7	8,0	10,6	136
257 с6.1996	Каша геркулесовая вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, хлопья овсяные геркулес, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	10,5	11,1	43,8	317
№686 С6 шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77 руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
тнк-03.524	Салат из пекинской капусты с кукурузой конс. (капуста китайская, кукуруза консервированная, масло раст., соль)	60	0,8	6,1	2,2	67
857 СНК	Суп картофельный с клецками и курицей (картофель св., морковь св., лук репчатый св., мука пшеничная, соль, масло раст.)	200	6,6	3,1	18,6	126
463 с6.1996	Каша перловая рассыпчатая с соусом молочным (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150/50	4,5	4,3	32,2	186
Тнк № 03.186	Компот из изюма (изюм, сахар, кислота лимонная)	200	0,5	0,1	33,1	135
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
тнк-03.524	Салат из пекинской капусты с кукурузой конс. (капуста китайская, кукуруза консервированная, масло раст., соль)	100	1,3	10,2	3,7	112
857 СНК	Суп картофельный с клецками и курицей (картофель св., морковь св., лук репчатый св., мука пшеничная, соль, масло раст.)	250	8,3	3,9	23,0	158
463 с6.1996	Каша перловая рассыпчатая с соусом молочным (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	6,0	5,7	43,0	248
Тнк № 03.186	Компот из изюма (изюм, сахар, кислота лимонная)	200	0,5	0,1	33,1	135
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Зав.столовой						

Меню для льготного питания учащихся №10

№ по сборнику рецептур или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность БЖУ, г			Калорий ность, ккал/ пор
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
8 с6 1997	Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное))	30/20/5	5,7	8,0	10,6	136
257 с6.1996	Каша геркулесовая вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, хлопья овсяные геркулес, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	7,0	10,6	28,5	237
№686 С6 шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром и лимоном (чай черный, сахар, лимон свежий)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
Итого за завтрак		77 руб				
8 с6 1997	Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное))	30/20/5	5,7	8,0	10,6	136
257 с6.1996	Каша геркулесовая вязкая на молоке с маслом сливочным (молоко, хлопья овсяные геркулес, масло сливочное, сахар, соль)	200/15	7,0	10,6	28,5	237
№686 С6 шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром и лимоном (чай черный, сахар, лимон свежий)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
Итого за завтрак		77 руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
табл.24 с6.1996 г.	Помидоры свежие	60	0,1	2,3	13	59
	Капуста жареная (белокочанная)	150	3,7	4,6	9,5	94
Ттк № 03.187	(капуста белокочанная св., масло сливочное , соль)					
	Компот из кураги	200	1,0	0,1	30,2	125
ТТК-16.04.01	(курага, сахар)					
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
Итого за обед		77руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
С.З.П, ч1 стр 130	Помидоры свежие	60	0,1	2,3	13	59
табл.24 с6.1996 г.	Капуста жареная (белокочанная)	200	4,9	6,1	12,7	125
Ттк № 03.187	(капуста белокочанная св., масло сливочное , соль)					
	Компот из кураги	200	1,0	0,1	30,2	125
ТТК-16.04.01	(курага, сахар)					
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
Итого за обед		77руб				
Зав.столовой						

Меню для льготного питания учащихся №11

№ по сборнику рецептов или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ), г			Калорийность, ккал/100г
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
8 сб 1997	Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное))	30/20/5	5,7	8,0	10,6	136
№333 сб. рец. ПОП школьное питание	Макаронны отварные с сыром (макаронные изделия, сыр, соль)	130	7,0	10,6	28,5	237
№686 сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Завтрак 5-8 классы						
8 сб 1997	Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное))	30/20/5	5,7	8,0	10,6	136
№333 сб. рец. ПОП школьное питание	Макаронны отварные с сыром (макаронные изделия, сыр, соль)	130	7,0	10,6	28,5	237
№686 сб шк. пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
	Огурцы свежие	60				
129/3-96	Рассольник ленинградский с перловой крупой (картофель св., огурцы корнишоны конс, морковь св., лук репчатый св., крупа перловая, соль, масло раст.)	200	1,7	3,5	13,2	115
463 сб.1996	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,8	6,1	39,6	248
540 сб.1996	Соус томатный (мука пшеничная, паста томатная, масло сливочное, лук репчатый св., соль)	50	0,5	2,5	3,3	38
ТТК08.06.	Напиток Солнечный (облепиха с/м, сахар)	200	0,4	1,6	21,7	106
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
	Огурцы свежие	100				
129/3-96	Рассольник ленинградский с перловой крупой (картофель св., огурцы корнишоны конс, морковь св., лук репчатый св., крупа перловая, соль, масло раст.)	200	1,7	3,5	13,2	115
463 сб.1996	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,8	6,1	39,6	248
540 сб.1996	Соус томатный (мука пшеничная, паста томатная, масло сливочное, лук репчатый св., соль)	50	0,5	2,5	3,3	38
ТТК08.06.	Напиток Солнечный (облепиха с/м, сахар)	200	0,4	1,6	21,7	106
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
	Зав.столовой					

Общество с ограниченной ответственностью "Газпром питание"

Меню для льготного питания учащихся №12

№ по сборнику рецептур или № ТТК	Наименование	Выход	Пищевая ценность (БЖУ), г			Калорийность, ккал/пор
			Б	Ж	У	
Комплекс Завтрак 1-4 класс						
№160 сб.шк.пит	Суп молочный с макаронными изделиями (вермишель) (молоко, вермишель, сахар-песок, масло сливочное, соль)	200	4,5	4,5	18,2	131
	Язык из слоеного теста (тесто слоеное, сахар)	60	3,9	3,8	25,1	131
№686 сб.шк.пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Завтрак 5-8 классы						
№160 сб.шк.пит	Суп молочный с макаронными изделиями (вермишель) (молоко, вермишель, сахар-песок, масло сливочное, соль)	200	4,5	4,5	18,2	131
	Язык из слоеного теста (тесто слоеное, сахар)	60	3,9	3,8	25,1	131
№686 сб.шк.пит. 2004	Чай заварной с сахаром (чай черный, сахар)	200/15/7	0,3	0,1	15,2	63
	Итого за завтрак	77руб				
Комплекс Обед 1-4 класс						
135 сб.1996	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель св., морковь св., свинина, говядина, лук репчатый св., лук-порей св., масло раст, яйцо кур., соль)	250/25	7,7	3,8	11,8	111
ТТКО8.06.	Напиток Солнечный (облепиха с/м, сахар)	200	0,4	1,6	21,7	106
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
Комплекс Обед 5-8 класс						
135 сб.1996	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель св., морковь св., свинина, говядина, лук репчатый св., лук-порей св., масло раст, яйцо кур., соль)	250/25	9,6	4,7	14,7	139
ТТКО8.06.	Напиток Солнечный (облепиха с/м, сахар)	200	0,4	1,6	21,7	106
ТТК-16.04.01	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,9	8,7	52
	Итого за обед	77руб				
	Зав.столовой					