

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

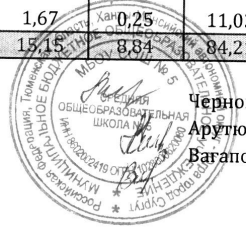
КОММУНАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
г. Сургут
СУРГУТСКОЕ ГОРОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО
ПИТАНИЯ»

Структурное подразделение Столовая МБОУ СОШ № 5 корпус 1 МБОУ МБОУ СОШ №5
Материально-ответственное лицо Арутюнян А.М. Дата 27.02.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Салат из свеклы с маслом	60	0,82	3,22	5,98	52,8	С6.2011 № 33	7,21
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,68
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
Яблоко	143,8	0,58	0,58	14,09	70,46		39,81
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:	741	25,77	25,31	85,17	682,18		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33	12,02
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,48
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,68
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,12	43,2	ТТК № 233	25,38
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Напиток лимонно - брусничный (вит.50)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-50	15,83
Апельсин	176,16	1,59	0,35	14,27	78,39		48,76
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:	1 091	32,41	35,96	119,35	940,1		248,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Соус "Сырный" с зеленью	35,13	2,54	2,43	2,60	43,03	ТТК № 1011	12,12
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Кукуруза консервированная	35	0,75	0,14	3,84	20,16	ТТК № 47	18,27
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,14
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:	500	15,15	8,84	84,21	475,29		55,00

И.О.директора
Заведующий производством
Медицинский работник



Чернова А. В.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

27.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (12 лет и старше)							
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,68
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Зелень (укроп, петрушка)	1,33	0,04	0,01	0,11	0,59	ТТК № 41	1,20
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	45	0,49	0,09	1,67	10,8	ТТК № 44	22,79
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
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:	578	24,80	21,95	65,65	568,31		146,00
Обед (12 лет и старше)							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,48
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,68
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Зелень (укроп, петрушка)	1,1	0,03	0	0,09	0,48	ТТК № 41	0,99
Напиток лимонный (витаминизированный 70)	200	0,13	0,02	24,66	96,29	ТТК № 828-70	7,50
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:	781	24,90	24,65	97,70	715,68		146,00
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33	12,02
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,68
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
Апельсин	184,36	1,66	0,37	14,93	82,04		51,03
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:	821	27,40	27,24	89,99	728,96		182,04

И.О.директора
Заведующий производством
Медицинский работник



Чернова А. В.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

27.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	60	0,76	3,74	2,78	49,8	ТТК № 68	23,93
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,48
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	33,84
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	4,92
Компот из смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50	22,32
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:	805	30,98	29,22	112,95	839,46		231,97
Итого:	1 626	58,38	56,46	202,94	1 568,42		414,00
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	60	0,76	3,74	2,78	49,8	ТТК № 68	23,93
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,48
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	33,84
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	4,92
Компот из смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50	22,32
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:	805	30,98	29,22	112,95	839,46		231,97
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33	12,02
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,68
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
Апельсин	184,36	1,66	0,37	14,93	82,04		51,03
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:	821	27,40	27,24	89,99	728,96		182,04
Итого:	1 626	58,38	56,46	202,94	1 568,42		414,00

И.О.директора
Заведующий производством
Медицинский работник



Чернова А. В.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

27.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33	12,02
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,68
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
Яблоко	156,88	0,63	0,63	15,37	76,87		43,43
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:	794	26,37	27,50	90,43	723,79		174,43
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	100	1,26	6,23	4,64	83	ТТК № 68	39,89
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,48
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,12	43,2	ТТК № 233	25,38
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	4,92
Компот из смородины с/м (витаминизированный 70)	200	0,38	0,15	26,21	102,03	ТТК № 825-70	22,43
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:	840	30,12	30,75	114,78	858,28		239,57
Итого:	1 634	56,49	58,25	205,21	1 582,07		414,00
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	100	1,26	6,23	4,64	83	ТТК № 68	39,89
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,48
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,12	43,2	ТТК № 233	25,38
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	4,92
Компот из смородины с/м (витаминизированный 70)	200	0,38	0,15	26,21	102,03	ТТК № 825-70	22,43
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:	840	30,12	30,75	114,78	858,28		239,57

И.О.директора
Заведующий производством
Медицинский работник

Чернова А. В.
Арутюнян А. М.
Ваганова Ч. А.

МЕНЮ

27.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33	12,02
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,68
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
Яблоко	156,88	0,63	0,63	15,37	76,87		43,43
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:	794	26,37	27,50	90,43	723,79		174,43
Итого:	1 634	56,49	58,25	205,21	1 582,07		414,00
СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,47
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	21,48	366	С6.2004 № 436	149,39
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Зелень (укроп, петрушка)	0,48	0,01	0	0,04	0,21	ТТК № 41	0,43
Огурцы свежие, нарезка	40	0,32	0,03	0,99	5,33	ТТК № 45	19,09
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (диета)	200	0,34	0,09	3,60	12	ТТК № 1323	11,37
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	785	29,93	27,73	66,09	627,25		219,71
СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,67
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	180	4,81	4,66	9,49	97,2	ТТК № 533	67,61
Теплый напиток "Брусника" СД	200	0,18	0,13	2,68	12	ТТК 1378	25,28
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	505	22,24	21,19	32,88	408,2		194,29
Итого:	1 290	52,17	48,92	98,97	1 035,45		414,00
Целиакия обед II смена (с 12 лет)							
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71	23,06
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,39
Гуляш из свинины***	100	14,59	14,81	3,99	207	С6.1996 № 401	46,49
Каша кукурузная вязкая	180	0,65	4,72	0,14	49,2	С6.2004 № 510	11,24
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Компот из смородины с/м (витаминизированный 70)	200	0,38	0,15	26,21	102,03	ТТК № 825-70	22,43
Яблоко	110,08	0,44	0,44	10,79	53,94		30,47
Итого:	941	19,17	35,00	62,03	635,42		146,00
Дополнительное питание - 121 р.							
Печень, тушенная в соусе	80	10,35	5,62	3,75	107,2	С6.2004 № 439	58,72
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	31,87
Зелень (укроп, петрушка)	1,03	0,03	0	0,09	0,45	ТТК № 41	0,93
Компот из вишни с/м и яблок (вит.70)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-70	18,72
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:	506	19,48	14,62	79,30	519,59		121,00

И.О.директора
Заведующий производством
Медицинский работник

Чернова А. В.
Артунян А.М.
Вагапова Ч. А.