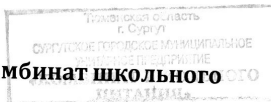




Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Структурное подразделение

Столовая МБОУ
СОШ № 5 корпус 1

МБОУ

МБОУ СОШ №5

Материально-ответственное лицо

Аругюнян А.М.

Дата

13.02.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245		
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	Сб.2004 № 442	97,67
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	Сб 2004 № 510	8,61
Яблоко	162,08	0,65	0,65	15,88	79,42	ТТК № 856	7,11
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:	692	23,45	21,77	82,27	634,47	ПП № 933	3,72
Обед (7 -11 лет)							
Салат "Овощной"	100	1,16	5,02	4,98	67,22		
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	ТТК № 17	35,58
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	Сб.2004 № 132	23,47
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	Сб.2004 № 442	97,67
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	Сб 2004 № 510	8,61
Апельсин	214,74	1,93	0,43	17,39	95,56	ТТК № 816-50	11,47
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116		
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 932	8,04
Итого:	1 120	30,53	30,39	138,06	956,05	ПП № 933	3,72
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Соус "Сырный" с зеленью	35,34	2,55	2,45	2,61	43,29		
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	ТТК № 1011	12,11
Кукуруза консервированная	35	0,75	0,14	3,84	20,16	Сб.2004 № 516	14,74
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 47	18,27
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ТТК № 804	2,14
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 932	4,02
Итого:	500	15,16	8,86	84,22	475,55	ПП № 933	3,72
							55,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Петкова Н. Ю.
Аругюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

13.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-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	23,47
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	33,83
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	4,92
Компот из смеси сухофруктов	200	1,02	0,06	29,54	125	С6.2004 № 639	11,19
Мандарин	111,38	0,84	0,20	7,61	41,21		39,34
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:	896	31,97	26,70	123,24	875,06		251,65
Итого:	1 575	55,37	48,42	204,22	1 503,07		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	23,47
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,30
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43	9,83
Компот из смеси сухофруктов	200	1,02	0,06	29,54	125	С6.2004 № 639	11,19
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:	835	33,03	33,59	117,59	914,78		241,66
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
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Яблоко	184,98	0,74	0,74	18,13	90,64		51,21
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:	715	23,54	21,86	84,52	645,69		172,34
Итого:	1 550	56,57	55,45	202,11	1 560,47		414,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



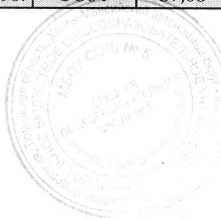
Петкова Н. Ю.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

13.02.2024

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	97,67
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510	8,61
Зелень (укроп, петрушка)	0,41	0,01	0	0,03	0,18	ТТК № 41	0,37
Огурцы свежие, нарезка	45	0,36	0,03	1,11	6	ТТК № 45	21,48
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
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:	570	23,07	21,49	66,30	559,23		146,00
Обед (12 лет и старше)							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,47
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,67
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510	8,61
Зелень (укроп, петрушка)	1,14	0,03	0	0,10	0,5	ТТК № 41	1,04
Компот из смеси сухофруктов	200	1,02	0,06	29,54	125	С6.2004 № 639	11,19
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	756	24,12	24,44	91,56	690,41		146,00
Льготное питание I смена (7-11 лет)-завтрак							
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,67
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510	8,61
Огурцы свежие, нарезка	30	0,24	0,02	0,74	4	ТТК № 45	14,32
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Яблоко	149,36	0,60	0,60	14,64	73,19		41,35
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:	709	23,64	21,74	81,77	632,24		176,80
Льготное питание I смена (7-11 лет)-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	23,47
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	33,83
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43	9,83
Компот из смеси сухофруктов	200	1,02	0,06	29,54	125	С6.2004 № 639	11,19
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	855	33,39	32,87	129,56	958,38		237,20
Итого:	1 564	57,03	54,61	211,33	1 590,62		414,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



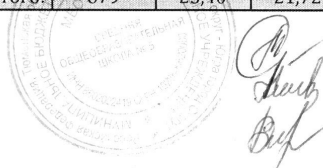
Петкова Н. Ю.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

13.02.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-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	Сб.2004 № 132	23,47
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,30
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	Сб.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	8	0,06	5,81	0,10	53,34	ТТК № 43	7,87
Компот из смеси сухофруктов	200	1,02	0,06	29,54	125	Сб.2004 № 639	11,19
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:	833	33,01	32,14	117,56	901,45		239,69
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	Сб.2011 № 33	12,02
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	Сб.2004 № 442	97,67
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	Сб 2004 № 510	8,61
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Яблоко	148,68	0,59	0,59	14,57	72,85		41,16
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:	779	24,76	27,07	90,92	715,9		174,31
Итого:	1 612	57,77	59,21	208,48	1 617,35		414,00
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак							
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	Сб.2004 № 442	97,67
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	Сб 2004 № 510	8,61
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Яблоко	148,89	0,60	0,60	14,59	72,96		41,22
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
Итого:	679	23,40	21,72	80,98	628,01		162,35

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Петкова Н. Ю.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

13.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
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	19,51	366	С6.2004 № 436	152,52
Сметана	30	0,73	3,96	0,98	42,9	ТТК № 54	12,77
Зелень (укроп, петрушка)	2,18	0,06	0,01	0,19	0,96	ТТК № 41	1,97
Компот из смеси сухофруктов б/сахара	200	1,02	0,06	13,40	50	ТТК № 1309	9,60
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	757	30,58	29,00	73,40	674,97		207,78
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
Огурцы свежие, нарезка	25	0,20	0,02	0,62	3,33	ТТК № 45	11,93
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:	530	22,44	21,21	33,50	411,53		206,22
Итого:	1 287	53,02	50,21	106,90	1 086,5		414,00
Целикия обед II смена (с 12 лет)							
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		16,80
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
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Яблоко	104,73	0,42	0,42	10,26	51,32		28,99
Итого:	946	20,03	35,10	51,99	601,42		146,00
МенюПерсонал							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,48
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
Итого:	475	5,49	4,18	38,69	211,41		29,63
Дополнительное питание - 121 р.							
Печень, тушенная в соусе	100	12,94	7,03	4,69	134	С6.2004 № 439	73,37
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	31,87
Зелень (укроп, петрушка)	0,96	0,03	0	0,08	0,42	ТТК № 41	0,86
Компот из смеси сухофруктов	200	1,02	0,06	29,54	125	С6.2004 № 639	11,19
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	506	21,24	15,39	85,53	562,36		121,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник

Петкова Н. Ю.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.