



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Структурное подразделение

Столовая МБОУ  
СОШ № 5 корпус 2

МБОУ

МБОУ СОШ №5

Материально-ответственное лицо

Сокур С.С.

Дата

13.02.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
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	97,71
Каша вязкая ячневая	160	3,29	3,97	20,42	137,6	С6 2004 № 510	7,65
Теплый компот "Сливовый № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852	14,49
Яблоко	112,7	0,45	0,45	11,04	55,22		31,20
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:	683	23,74	24,35	86,11	664,46		166,00
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
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	23,47
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,71
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233	33,82
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,56
Апельсин	191,69	1,73	0,38	15,53	85,3		53,06
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:	1 092	34,26	34,32	129,34	966,17		248,00
<b>ГПД (7-11 лет)</b>							
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	150	4,76	2,84	20,62	127,5	ТТК № 713	15,03
Масло сливочное	8,45	0,07	6,13	0,11	56,34	ТТК № 43	8,31
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,95
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	383	9,47	10,94	43,17	308,69		35,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Петкова Н. Ю.  
Сокур С.С.  
Вештемова Н. Д.

## МЕНЮ

13.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-завтрак</b>							
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	97,72
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Компот "Сливовый № 1"	200	0,31	0,11	24,83	96	ТТК № 831	14,49
Яблоко	143,08	0,57	0,57	14,02	70,11		39,61
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>773</b>	<b>24,92</b>	<b>27,15</b>	<b>104,50</b>	<b>765,91</b>		<b>180,18</b>
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	60	0,76	3,74	2,78	49,8	ТТК № 68	22,43
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,48
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
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 смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50	24,47
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>790</b>	<b>31,85</b>	<b>27,55</b>	<b>112,33</b>	<b>825,26</b>		<b>232,53</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 563</b>	<b>56,77</b>	<b>54,70</b>	<b>216,83</b>	<b>1 591,17</b>		<b>412,71</b>
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	60	0,76	3,74	2,78	49,8	ТТК № 68	22,43
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	23,48
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
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 смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50	23,20
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>790</b>	<b>31,85</b>	<b>27,55</b>	<b>112,33</b>	<b>825,26</b>		<b>231,27</b>

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник

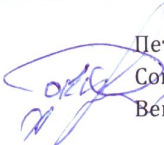
Петкова Н. Ю.  
Сокур С.С.  
Вештемова Н. Д.

## МЕНЮ

13.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
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	97,72
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,61
Компот "Сливовый № 1"	200	0,31	0,11	24,83	96	ТТК № 831	14,49
Яблоко	152,32	0,61	0,61	14,93	74,64		42,16
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>782</b>	<b>24,96</b>	<b>27,19</b>	<b>105,41</b>	<b>770,44</b>		<b>182,73</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 572</b>	<b>56,81</b>	<b>54,74</b>	<b>217,74</b>	<b>1 595,7</b>		<b>414,00</b>
<b>Целиакия завтрак I смена (7-11 лет)</b>							
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		16,80
Салат из свеклы с маслом	60	0,82	3,22	5,98	52,8	С6.2011 № 33	7,21
Гуляш ***	100	14,47	14,81	4,12	207	ТТК № 1355	89,99
Каша кукурузная вязкая	150	0,54	3,93	0,12	41	С6.2004 № 510	9,37
Компот "Сливовый № 1"	180	0,28	0,10	22,43	86,4	ТТК № 831	13,04
Яблоко	103,32	0,41	0,41	10,13	50,63		28,60
<b>Итого:</b>	<b>603</b>	<b>17,65</b>	<b>22,73</b>	<b>48,78</b>	<b>465,23</b>		<b>165,01</b>

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник

  
Петкова Н. Ю.  
Сокур С.С.  
Вештемова Н. Д.