

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 11.01.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97	20,68
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	19,35
Запеканка творожная	70	12,24	8,18	12,61	173,6	ТТК № 611	60,44
Масло сливочное	8	0,06	5,81	0,10	53,34	ТТК № 43	8,02
Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	63,4	ТТК № 51	8,30
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,24
Яблоко	179,49	0,72	0,72	17,59	87,95		33,24
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:	747	30,79	25,70	101,35	768,5		160,00
Обед (7 - 11 лет)							
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97	20,68
Суп молочный с крупой (пшено)	250	5,58	5,38	19,91	149	С6.2004 № 161	18,67
Запеканка творожная	70	12,24	8,18	12,61	173,6	ТТК № 611	60,44
Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	63,4	ТТК № 51	8,30
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	200	0,68	0,28	34,26	130,52	ТТК № 809-50	11,65
Яблоко	175,6	0,70	0,70	17,21	86,04		32,52
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:	786	28,92	21,33	118,13	776,47		160,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	190	6,03	3,60	26,12	161,5	ТТК № 713	18,38
Масло сливочное	9,28	0,07	6,74	0,12	61,87	ТТК № 43	9,30
Какао с молоком	200	3,64	3,34	15,02	100,26	С6.2004 № 693	19,58
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:	449	13,13	14,18	64,30	435,63		55,00

Директор
 Заведующий производством
 Медицинский работник



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

МЕНЮ

11.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (12 лет и старше)							
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	19,35
Запеканка творожная	80	13,99	9,34	14,37	198,4	ТТК № 611	69,08
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	5,01
Молоко сгущенное	25	1,80	2,13	13,88	79,25	ТТК № 51	10,37
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,24
Яблоко	157,62	0,63	0,63	15,45	77,23		29,19
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:	713	27,80	20,77	102,49	714,52		146,00
Обед (12 лет и старше)							
Суп молочный с крупой (пшено)	250	5,58	5,38	19,91	149	Сб.2004 № 161	18,67
Запеканка творожная	80	13,99	9,34	14,37	198,4	ТТК № 611	69,08
Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	63,4	ТТК № 51	8,30
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	200	0,69	0,29	34,27	130,54	ТТК № 809-70	11,74
Яблоко	164,53	0,66	0,66	16,12	80,62		30,47
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
Итого:	765	25,75	17,87	118,81	733,96		146,00
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-завтрак							
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	Сб.2004 № 97	20,68
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	19,35
Запеканка творожная	80	13,99	9,34	14,37	198,4	ТТК № 611	69,08
Масло сливочное	7	0,06	5,08	0,09	46,67	ТТК № 43	7,02
Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	63,4	ТТК № 51	8,30
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,24
Мандарин	115,69	0,87	0,21	7,90	42,81		40,86
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:	693	32,69	25,62	93,41	741,49		175,26

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

11.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов с луком зелёным	100	0,88	9,92	3,89	106,9	С6.2004 № 20	50,07
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	17,99
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,24	86,4	ТТК № 233	45,33
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411	80,08
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,53
Печенье сдобное "Хрустящие палочки"	50	3,28	14,12	49,29	259,6	ТУ № 1504	10,00
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:	880	38,55	40,90	150,38	1 031,55		222,74
Итого:	1 573	71,24	66,52	243,79	1 773,04		398,00
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов с луком зелёным	100	0,88	9,92	3,89	106,9	С6.2004 № 20	50,07
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	17,99
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,24	86,4	ТТК № 233	45,33
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411	80,08
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,53
Печенье сдобное "Хрустящие палочки"	50	3,28	14,12	49,29	259,6	ТУ № 1504	10,00
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:	880	38,55	40,90	150,38	1 031,55		222,74
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	12,96	60	ТТК № 804	2,79
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97	20,68
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	19,35
Запеканка творожная	80	13,99	9,34	14,37	198,4	ТТК № 611	69,08
Масло сливочное	9	0,07	6,53	0,12	60	ТТК № 43	9,02
Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	63,4	ТТК № 51	8,30
Мандарин	108,44	0,81	0,20	7,41	40,12		38,30
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:	687	32,64	27,06	96,49	765,83		175,26
Итого:	1 567	71,19	67,96	246,87	1 797,38		398,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



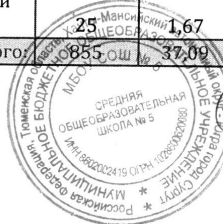
Петкова Н. Ю.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

11.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак							
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	19,35
Запеканка творожная	100	17,49	11,68	17,90	248	ТТК № 611	86,35
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43	10,02
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	12,45
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,24
Мандарин	114,41	0,86	0,21	7,81	42,33		40,41
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:	729	33,75	26,65	114,45	838,4		182,57
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6 2004 №20	46,64
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	17,99
Говядина отварная для I блюда	30	8,16	5,83	0,24	86,4	ТТК № 233	45,33
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411	80,08
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,62
Печенье сдобное "Хрустящие палочки"	10	0,66	2,82	25,75	51,92	ТУ № 1504	2,00
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:	865	37,75	29,90	139,60	886,19		215,43
Итого:	1 594	71,50	56,55	254,05	1 724,59		398,00
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6 2004 №20	46,64
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	17,99
Говядина отварная для I блюда	30	8,16	5,83	0,24	86,4	ТТК № 233	45,33
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411	80,08
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,62
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	37,09	27,08	113,85	834,27		213,43

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

11.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	19,35
Запеканка творожная	100	17,49	11,68	17,90	248	ТТК № 611	86,35
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43	10,02
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	12,45
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,24
Мандарин	131,46	0,99	0,24	8,98	48,64		46,43
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:	721	32,16	26,43	103,61	786,71		184,57
Итого:	1 576	69,25	53,51	217,46	1 620,98		398,00
СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6 2004 №20	46,64
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	17,99
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,12	43,2	ТТК № 233	22,66
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411	80,08
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311	10,00
Груша	121,73	0,49	0,37	12,54	61,47		49,96
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Итого:	932	31,33	24,85	95,62	727,16		237,80
СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Бутерброд горячий с помидорами и сыром (диета)	60	4,91	3,12	14,59	108	ТТК № 1329	30,58
Каша молочная школьная из 6 злаков (диета)	210	6,43	10,17	23,97	214	ТТК № 1302	28,81
Творожные сырники (диета)	100	19,51	11,79	12,56	237	ТТК № 1320	87,74
Чай б/сахара (диета)	200	1,70	0,41	0,34	12	ТТК № 1313	0,83
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	615	28,38	63,15	653,6			160,20
Итого:	1 147	66,04	83,23	158,77	1 380,76		398,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

11.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Целиакия обед II смена (с 12 лет)							
Хлебцы гречневые	10	3,93	3,78	23,69	144		16,80
Зелень (укроп, петрушка)	3,97	0,12	0,02	0,34	1,75	ТТК № 41	3,59
Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	29,62	131	ТТК № 809	11,41
Плов из филе индейки*	225	25,57	15,85	43,28	417	ТТК № 1335	94,84
Суп картофельный *	250	2,38	3,06	20,07	115	ТТК № 1363	19,37
Итого:	689	32,68	22,99	117,00	808,75		146,00
МенюПерсонал							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,00
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,24
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	475	6,14	2,98	42,09	216,88		24,25
Дополнительное питание - 121 р.							
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,85
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,73
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	200	0,69	0,29	34,27	130,54	ТТК № 809-70	11,74
Мандарин	113,08	0,85	0,20	7,72	41,84		39,94
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:	618	16,98	16,66	99,30	618,18		121,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



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