



**Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»**

Структурное подразделение

Столовая МБОУ № 31 **000040**

МБОУ

МБОУ СП № 31

Материально-ответственное лицо

Кочурина Л.З.

Дата

19.02.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>						
Закуска из свежих огурцов	60	0	0	1,76	6,72	ТТК № 89
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	СБ2004 № 4
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 55
Зелень (укроп, петрушка)	1,8	0,05	0,01	0,15	0,79	ТТК № 41
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	СБ1596 № 6
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>592</b>	<b>27,63</b>	<b>29,89</b>	<b>73,57</b>	<b>503,1</b>	
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>						
Закуска из свежих огурцов	60	0	0	1,76	6,72	ТТК № 89
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	СБ2004 № 1
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	СБ2004 № 4
Говядина отварная для 1 блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 21
Паста сырная	160	8,81	11,02	31,30	260,27	ТТК № 55
Компот из изюма (витаминизированный 50)	200	0,36	0	28,79	109,76	ТТК № 822
Апельсин	160,54	1,44	0,32	13,00	71,44	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>796</b>	<b>24,92</b>	<b>19,39</b>	<b>120,71</b>	<b>916,5</b>	
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>						
Вареники с картофелем отварные	150	6,56	7,25	46,21	280,5	ТТК № 22
Масло сливочное	7,2	0,06	5,23	0,09	48	ТТК № 43
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 80
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
<b>Итого:</b>	<b>382</b>	<b>10,04</b>	<b>13,14</b>	<b>67,33</b>	<b>432,9</b>	
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>						
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	СБ2004 № 4
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 55
Зелень (укроп, петрушка)	0,87	0,03	0	0,07	0,38	ТТК № 41
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	30	0,32	0,06	1,12	7,2	ТТК № 44
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 80
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>567</b>	<b>24,63</b>	<b>18,68</b>	<b>70,66</b>	<b>608,68</b>	

Директор:  
Заведующий производством

Сивак О. Г.  
Кочурина Л.З.  
Решина Г.М.

МЕНЮ

19.02.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетиче- ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Обед (12 лет и старше)</b>						
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413
Соус "Сырный" с зеленью	44,25	3,20	3,06	3,26	54,21	ТТК № 1011
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516
Компот из яблок (витаминизированный 70)	200	0,37	0,01	28,80	109,82	ТТК № 822-70
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>684</b>	<b>30,57</b>	<b>27,30</b>	<b>128,09</b>	<b>477,14</b>	
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-завтрак</b>						
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413
Паста сырая	160	8,81	11,02	31,30	260,27	ТТК № 551
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	50	0,54	0,10	1,86	12	ТТК № 44
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>26,91</b>	<b>28,30</b>	<b>69,01</b>	<b>485,12</b>	
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 20
Ябло отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Наггетсы "Детские"	105	16,11	18,40	6,30	258	ТТК № 416
Рагу овощное с тыквой	160	2,96	6,03	14,80	131,2	С6.2004 № 51
Зелень (укроп, петрушка)	2,38	0,07	0,01	0,20	1,05	ТТК № 41
Компот из яблок (витаминизированный 50)	200	0,36	0	28,79	109,76	ТТК № 822-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>1073</b>	<b>49,70</b>	<b>47,01</b>	<b>98,38</b>	<b>395,69</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1497</b>	<b>67,19</b>	<b>76,21</b>	<b>168,39</b>	<b>1670,91</b>	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Сиван О.Г.  
Кочуркина Л.З.  
Резина Г.М.

## МЕНЮ

19.02.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептурн
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,85	9,92	3,89	106,83	ТТК № 3
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Наггетсы "Детские"	105	16,11	18,48	6,30	258	ТТК № 416
Рагу овощное с тыквой	160	2,96	6,03	14,80	131,2	С6.2004 № 539
Зелень (укроп, петрушка)	2,34	0,07	0,01	0,20	1,03	ТТК № 41
Компот из изюма (витаминизированный 50)	200	0,36	0	28,79	109,76	ТТК № 621-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого</b>	<b>937</b>	<b>40,37</b>	<b>67,08</b>	<b>98,27</b>	<b>983,3</b>	
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>						
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 41
Паста сырная	160	8,81	11,02	31,30	260,27	ТТК № 552
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	50	0,54	0,10	1,86	12	ТТК № 44
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 63
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>26,99</b>	<b>28,30</b>	<b>69,61</b>	<b>635,12</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 497</b>	<b>67,36</b>	<b>76,38</b>	<b>167,88</b>	<b>1 618,42</b>	
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-завтрак</b>						
Закуска из свежих помидоров	80	0,87	0,16	2,97	19,2	ТТК № 88
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 41
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 63
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>28,42</b>	<b>29,04</b>	<b>74,61</b>	<b>674,85</b>	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Сивак О. Г.  
Кочурина Л.З.  
Репина Г.М.

## МЕНЮ

19.02.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	90	0,80	8,97	4,18	100,08	С6.2004 №2
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 4
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 4
Рагу овощное с тыквой	180	3,33	6,79	16,65	147,6	С6.2004 № 5
Зелень (укроп, петрушка)	0,75	0,02	0	0,06	0,33	ТТК № 41
Компот из яблок (витаминизированный 70)	200	0,37	0,01	28,80	109,82	ТТК № 822-5
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	924	43,14	47,69	98,55	990,91	
Итого:	1536	71,56	77,43	171,18	1605,36	
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,85	9,92	3,89	106,83	ТТК № 3
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 15
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 43
Рагу овощное с тыквой	180	3,33	6,79	16,65	147,6	С6.2004 № 53
Зелень (укроп, петрушка)	1,14	0,03	0	0,10	0,5	ТТК № 41
Компот из яблок (витаминизированный 70)	200	0,37	0,01	28,80	109,82	ТТК № 822-7
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	926	43,12	48,64	98,30	997,83	
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>						
Закуска из свежих помидоров	70	0,76	0,14	2,60	16,8	ТТК № 88
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 41
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 63
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	640	28,31	29,77	74,26	672,45	
Итого:	1536	71,43	78,36	172,56	1630,28	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Сивак О. Г.  
Кочурова Л.Э.  
Репина Г.М.

## МЕНЮ

19.02.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-завтрак</b>						
Хлебцы Доктор Корнер	30	3,93	3,78	23,69	144	
Биточки паровые	100	14,91	14,43	9,91	230	СБ.2004 № 466
Паста сырная	170	9,36	11,71	33,25	276,53	ТТК № 552
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	20	0,22	0,04	0,74	4,8	ТТК № 44
Чай с молоком б/сахара (диета)	200	3,20	1,85	2,50	39	ТТК № 1315
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого</b>	<b>545</b>	<b>33,29</b>	<b>32,06</b>	<b>81,12</b>	<b>548,63</b>	
<b>СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	СБ.2004 №20
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	СБ.2004 № 139
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	СБ.2004 № 433
Рагу овощное с тыквой	165	3,05	6,22	15,26	135,3	СБ.2004 № 539
Зелень (укроп, петрушка)	1,26	0,04	0,01	0,11	0,55	ТТК № 41
Компот из с/м черноплодной рябины (диета)	200	0,56	0,07	3,02	8	ТТК № 1326
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого</b>	<b>716</b>	<b>40,54</b>	<b>44,23</b>	<b>55,43</b>	<b>547,33</b>	
<b>Итого</b>	<b>1261</b>	<b>73,83</b>	<b>76,29</b>	<b>140,25</b>	<b>1095,96</b>	
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-завтрак</b>						
Хлебцы хрустящие	11	3,93	3,78	23,69	144	
Закуска из свежих помидоров	60	0,65	0,12	2,23	14,4	ТТК № 88
Биточки паровые	100	14,91	14,43	9,91	230	СБ.2004 № 466
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Чай с молоком б/сахара (диета)	200	3,20	1,85	2,50	39	ТТК № 1315
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого</b>	<b>576</b>	<b>36,27</b>	<b>36,83</b>	<b>84,57</b>	<b>574,4</b>	
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	95	0,93	9,47	4,41	105,64	СБ.2004 №20
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	СБ.2004 № 139
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	СБ.2004 № 433
Рагу овощное с тыквой	180	3,33	6,79	16,65	147,6	СБ.2004 № 539
Зелень (укроп, петрушка)	0,36	0,01	0	0,03	0,16	ТТК № 41
Компот из с/м черноплодной рябины (диета)	200	0,56	0,07	3,02	8	ТТК № 1326
Хлеб столичный из ржано-пшеничной II муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого</b>	<b>841</b>	<b>37,36</b>	<b>43,71</b>	<b>60,59</b>	<b>579,78</b>	
<b>Итого</b>	<b>1418</b>	<b>75,63</b>	<b>76,44</b>	<b>145,25</b>	<b>1153,48</b>	

Директор  
Внедряющий производством  
Медицинский работник

Силах О.Г.  
Кочурова Л.З.  
Резина Г.М.

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак I смена (7-11 лет)</b>						
Хлебцы гречишные	10	1,13	0,26	6,00	27,4	
Салат из свежих огурцов	90	0,64	8,89	2,81	92,07	С6.2004 № 16
Ваточек мясной с жарколью*** ( на пару)	100	13,19	13,67	9,50	211	ТТК № 1402*
Каша гречишная рассыпчатая	150	7,68	5,81	41,34	237,8	С6.2004 № 500
Зелень (укроп, петрушка)	0,91	0,03	0	0,08	0,4	ТТК № 41
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
<b>Итого:</b>	<b>551</b>	<b>25,64</b>	<b>30,35</b>	<b>71,14</b>	<b>429,52</b>	

Директор  
 Заведующий производством  
 Медицинский работник

Ситак О. Г.  
 Кочуркина Л.Э.  
 Репина Г.М.