

питания»



Специальная служба  
с СЭС  
ОТДЕЛ КОМПЕТЕНЦИОННОЙ  
ОЦЕНКИ РАБОТЫ  
«КОМПЕНАТ ШКОЛЬНИКА»  
Д.И.А.И.И.

Структурное подразделение

Столовая № 31 000045

МБОУ

МБОУ СШ № 31

Исполнительное лицо

Кочурова Л.З.

Дата

01.03.2024

МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	160	5,38	7,61	34,49	236,8	ТТК № 520	21,55
Зелень (укроп, петрушка)	1,21	0,04	0	0,10	0,53	ТТК № 41	1,09
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	СБ.1996 № 639	7,85
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого</b>	<b>586</b>	<b>30,64</b>	<b>24,21</b>	<b>76,54</b>	<b>683,85</b>		<b>168,00</b>
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	СБ.2004 № 137	24,36
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Говядина отварная для 1 блюда	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	33,83
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Компот "Сливовый № 2" (лит.50)	200	0,22	0,06	24,13	92,96	ТТК № 832-50	15,35
Мандарины	119,67	0,90	0,22	0,17	44,26		42,25
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Вагоники "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,60	52	ПП № 930	6,74
<b>Итого</b>	<b>635</b>	<b>41,97</b>	<b>29,67</b>	<b>107,60</b>	<b>669,53</b>		<b>230,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Салат "Сырный" с зеленью	38	2,75	2,63	2,81	46,55	ТТК № 1011	13,11
Макаронные изделия отварные	200	7,52	5,96	50,34	282	СБ.2004 № 516	16,37
Огурцы свежие, нарезка	15	0,12	0,01	0,37	2	ТТК № 45	7,16
Теплый компот "Сливовый № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852	14,34
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого</b>	<b>478</b>	<b>12,39</b>	<b>8,96</b>	<b>81,50</b>	<b>180,39</b>		<b>35,00</b>
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Ватники из смеси видовых с творогом	100	20,59	13,36	5,54	224	ТТК № 420	97,22
Макароны с овощами	200	6,97	9,51	43,11	296	ТТК № 520	26,93
Зелень (укроп, петрушка)	2,66	0,08	0,01	0,23	1,17	ТТК № 41	2,40
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	4,96
Вулочка домашняя	100	7,17	12,17	57,41	365	СБ.2004 № 769	10,47
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого</b>	<b>635</b>	<b>38,15</b>	<b>35,70</b>	<b>127,71</b>	<b>991,29</b>		<b>146,00</b>

Директор  
Заведующий производством  
Медицинской работницей

*[Handwritten signature]*



Средня О. Г.  
Кочурова Л.З.  
Репина Г.М.

## МЕНЮ

01.03.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп крестьянский с крутой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,69
Виточки из фарша индейки с творогом	100	20,59	13,36	5,54	224	ТТК № 420	97,22
Макаронные изделия отварные	200	7,52	5,96	50,34	282	С6.2004 № 516	16,37
Зелень (укроп, петрушка)	2,51	0,07	0,01	0,21	1,1	ТТК № 41	2,27
Компот "Сливовый № 1" (литр.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 831-70	14,73
Хлеб столичный из ржанно-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>772</b>	<b>11,06</b>	<b>14,04</b>	<b>101,09</b>	<b>744,1</b>		<b>182,00</b>
<b>Льготное питание I смены (7-11 лет)-Завтрак</b>							
Дольда-кобаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макаронки с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 610	7,85
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,25	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>705</b>	<b>37,94</b>	<b>23,70</b>	<b>71,07</b>	<b>661,05</b>		<b>139,70</b>
<b>Льготное питание I смены (7-11 лет)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,36
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	33,83
Жаркое по-домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	С6.2004 № 436	153,99
Зелень (укроп, петрушка)	2,64	0,08	0,01	0,22	1,16	ТТК № 41	2,38
Компот "Сливовый № 1" (литр.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	14,62
Яблоко	135	0,54	0,54	13,23	66,15		37,37
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржанно-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>833</b>	<b>33,30</b>	<b>33,49</b>	<b>17,39</b>	<b>802,6</b>		<b>174,30</b>
<b>Итого:</b>	<b>1.344</b>	<b>72,36</b>	<b>51,19</b>	<b>120,46</b>	<b>1.464,45</b>		<b>317,00</b>
<b>Льготное питание II смены (7-11 лет)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,36
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	33,83
Жаркое по-домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	С6.2004 № 436	153,99
Зелень (укроп, петрушка)	2,64	0,08	0,01	0,22	1,16	ТТК № 41	2,38
Компот "Сливовый № 1" (литр.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	14,62
Яблоко	135	0,54	0,54	13,23	66,15		37,37
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржанно-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>833</b>	<b>33,30</b>	<b>33,49</b>	<b>17,39</b>	<b>802,6</b>		<b>174,30</b>

Директор  
Заведующий производством  
Медицинской работниц



Силак О.Г.  
Кочуркина Л.З.  
Репина Г.М.

МЕНЮ

01.03.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Подзавтрак</b>							
Лепешка-лебедь (запеченная)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макаронны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,85
Хлеб "Прибрежный" обогащенный водом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>37,65</b>	<b>23,70</b>	<b>40,77</b>	<b>647,0</b>		<b>139,68</b>
<b>Итого:</b>	<b>1344</b>	<b>729</b>	<b>511,5</b>	<b>170,17</b>	<b>1304,45</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Лепешка-лебедь (запеченная)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макаронны с овощами	180	8,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520	24,24
Огурцы консервированные, нарезка	40	0	0	1,18	4,48	ТТК № 52	14,82
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,85
Хлеб "Прибрежный" обогащенный водом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>37,9</b>	<b>25,17</b>	<b>60,72</b>	<b>706,91</b>		<b>138,56</b>
<b>Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,36
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	С6.2004 № 436	153,99
Головина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,90
Зелень (укроп, петрушка)	0,37	0,01	0	0,03	0,16	ТТК № 41	0,33
Компот "Сливовый № 1" (лит.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 031-70	14,73
Яблоко	135	0,54	0,54	13,23	66,15		37,37
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>870</b>	<b>32,11</b>	<b>37,51</b>	<b>97,14</b>	<b>772,83</b>		<b>387,41</b>
<b>Итого:</b>	<b>1345</b>	<b>71,22</b>	<b>52,66</b>	<b>177,87</b>	<b>1481,56</b>		<b>431,00</b>
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед</b>							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,36
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	С6.2004 № 436	153,99
Головина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,90
Зелень (укроп, петрушка)	1,9	0,06	0,01	0,16	0,84	ТТК № 41	1,72
Компот "Сливовый № 1" (лит.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 031-70	14,73
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	63,7		35,99
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>867</b>	<b>32,15</b>	<b>37,52</b>	<b>96,79</b>	<b>771,06</b>		<b>355,44</b>

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник




Сивак О. Г.  
Кочурова Л.З.  
Резнива Г.М.

## МЕНЮ

01.03.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник</b>							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520	24,24
Огурцы консервированные, нарезка	40	0	0	1,18	4,48	ТТК № 52	14,82
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	СБ.1994 № 430	7,85
Хлеб "Прибрежный" обогащенный водом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	673	33,90	23,53	60,52	400,73		168,56
Итого:	1442	71,2	52,65	177,01	1403,79		134,04
<b>СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак</b>							
Гуляш из фарш индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 409	58,53
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520-1	24,51
Огурцы консервированные, нарезка	50	0	0	1,47	5,6	ТТК № 52	18,53
Чай б/сахара (диета)	200	1,70	0,41	0,34	12	ТТК № 1313	0,83
Хлеб "Прибрежный" обогащенный водом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	560	25,02	14,96	59,96	402		100,27
<b>СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед</b>							
Хлебцы хрустящие	11	3,93	3,78	23,69	144		18,50
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,28	107,11	СБ.2004 № 132	24,37
Повидло отварная для I-блюд	15	4,08	2,92	0,12	43,2	ТТК № 233	25,38
Жаркое по-домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	СБ.2004 № 436	153,98
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1314	10,00
Груша	159,71	0,64	0,48	16,45	80,65		65,55
Хлеб столечный из рисано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	100	ПП № 933	7,44
Итого:	931	38,10	32,43	117,39	903,86		109,22
Итого:	1871	63,12	11,20	174,17	1385,96		114,00
<b>СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4	ТТК № 520	24,24
Чай б/сахара (диета)	200	1,70	0,41	0,34	12	ТТК № 1313	0,83
Хлеб "Прибрежный" обогащенный водом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	610	35,91	23,57	56,46	590,4		132,69

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник




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

МЕНЮ

01.03.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>СД. Льготное питание I ступени (12 лет и старше)-Обед</b>							
Хлебы хрустящие	11	3,93	3,78	23,69	144		18,50
Рассольник ленинградский	250	2,07	8,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,36
Говядина отварная для 1 блюда	10	2,72	1,94	0,00	28,8	ТТК № 233	16,92
Жаркое по-домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	С6.2004 № 436	153,99
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311	10,00
Груша	131,18	0,52	0,39	13,50	66,21		53,01
Хлеб столичный из ржанно-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
	Итого:	34,95	31,11	69,37	621,12		283,51
	в том:	1,142	70,31	51,33	155,81		414,00

Директор  
 Заведующий производством  
 Медицинский работник

Склад О.Г.  
 Кочуркина Л.З.  
 Репина С.М.