

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Структурное подразделение

Столовая МБОУ СПО 000011 МБОУ № 31

МБОУ СПО № 31

Материально-ответственное лицо

Кочуркина Л.З.

Дата 09.01.2024

МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (7 - 11 лет)						
Салат из свеклы с маслом	60	0,82	3,22	5,98	52,8	С6.2011 № 33
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Каша перловая с овощами	150	4,13	6,96	31,32	198,2	ТТК № 505
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Яблоко	145,65	0,58	0,58	14,27	71,37	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого	506	22,01	25,91	64,05	631,83	
Обед (7 - 11 лет)						
Сыр (порция)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 № 124
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Каша перловая с овощами	150	4,13	6,96	31,32	198,2	ТТК № 505
Зелень (укроп, петрушка)	0,85	0,02	0	0,07	0,37	ТТК № 41
Компот из с/м черноплодной рябины (зат.50)	180	0,51	0,06	21,00	81,42	ТТК № 833-50
Хлеб столбчатый из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого	721	28,34	38,90	77,41	681,82	
Бесплатное питание (12 лет и старше)						
Каша молочная пшеничная с яблоком	200	6,73	8,24	32,77	236	ТТК № 720
Масло сливочное	7,85	0,06	5,70	0,10	52,34	ТТК № 43
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
Итого	433	11,48	15,91	56,29	417,19	
Завтрак (12 лет и старше)						
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Яблоко	131,97	0,53	0,53	12,93	64,67	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого	637	23,76	31,04	90,72	638,63	
Обед (12 лет и старше)						
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 № 124
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516
Зелень (укроп, петрушка)	2,07	0,06	0,01	0,18	0,91	ТТК № 41
Огурцы консервированные, нарезка	10	0	0	0,29	1,12	ТТК № 52
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого	792	26,97	38,89	99,26	671,49	

МЕНЮ

09.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-завтрак						
Икра свекольная	60	1,09	4,28	7,70	70,32	С6.2004 № 78
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Яблоко	174,13	0,70	0,70	17,06	85,32	
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:	64	24,90	28,33	105,35	776,84	
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	60	4,62	2,60	14,07	101	ТТК № 74
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №12
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Мясные колобки	100	14,43	17,01	7,14	239	ТТК № 271
Картофель отварной	180	4,13	5,58	34,88	204,48	С6.2004 № 51
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП
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:	865	36,38	54,12	189,95	908,78	
Итого:	1639	61,04	82,65	315,80	1685,62	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	60	4,62	2,60	14,07	101	ТТК № 74
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №12
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Мясные колобки	100	14,43	17,01	7,14	239	ТТК № 271
Картофель отварной	180	4,13	5,58	34,88	204,48	С6.2004 № 51
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП
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:	865	36,38	54,12	189,95	908,78	

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Сивак О.Г.
Кочуркина Л.З.
Репина Г.М.

МЕНЮ

09.01.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	ц
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Икра свекольная	60	1,09	4,28	7,70	70,32	Сб.2004 №78	10
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	Сб.2004 № 437	91
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	11
Яблоко	174,16	0,70	0,70	17,07	85,34		32
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3
Итого:	764	24,90	28,93	105,99	776,86		17
Итого:	1 629	61,03	62,85	215,31	1 688,64		39
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак							
Икра свекольная	60	1,09	4,28	7,70	70,32	Сб.2004 № 78	10
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	Сб.2004 № 437	91
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	11
Яблоко	174,14	0,70	0,70	17,07	85,33		32
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3
Итого:	764	24,90	28,93	105,96	776,85		17
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	60	4,62	2,60	14,07	101	ТТК № 74	25
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	Сб.2004 №124	18
Говядина отварная для I блюда	25	6,89	4,86	0,20	72	ТТК № 233	35
Мясные колобки	100	14,43	17,01	7,14	239	ТТК № 271	78
Картофель отварной	180	4,13	5,58	34,88	204,48	Сб.2004 № 518	33
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3
Итого:	1 545	36,33	70,12	109,95	588,36		22
Итого:	1 629	61,03	62,83	215,31	1 688,61		39

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Сивак О.Г.
Кочуркина Л.З.
Резница Г.М.

МЕНЮ

09.01.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	ц
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	60	4,62	2,60	14,07	101	ТТК № 74	25
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124	16
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	37
Мясные колобки	100	14,43	17,01	7,14	239	ТТК № 271	76
Картофель отварной	180	4,13	5,58	34,88	204,48	С6.2004 № 518	32
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3
Итого:	655	36,13	34,12	109,53	908,76		22
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Икра свекольная	100	1,82	7,13	12,84	117,2	С6.2004 № 78	16
Гулши	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	91
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	11
Яблоко	135,26	0,54	0,54	13,26	66,28		25
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3
Итого:	783	25,40	31,42	107,19	804,96		1
Итого:	1438	61,53	65,54	216,72	1713,72		39
СД Льготное питание I смена (7-11 лет)-завтрак							
Икра свекольная	60	1,09	4,28	7,70	70,32	С6.2004 № 78	10
Гулши	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437	91
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22
Теплый компот из с/м черноплодной рябины СД	200	0,56	0,07	1,53	8	1379	9
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7
Итого:	590	24,53	28,02	72,86	631,16		14

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

09.01.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетиче- ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Сд. Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Масные колобки	100	14,43	17,01	7,14	239	ТТК № 271
Картофель отварной	180	4,13	5,58	34,88	204,48	С6.2004 № 518
Бутерброд горячий с сыром (диета)	60	8,40	9,72	13,71	179	ТТК № 1316
Компот "Сливовый № 1" (диета)	200	0,31	0,10	3,82	14	ТТК № 1321
Яблоки печеные	142,01	0,57	0,52	33,30	142,01	С6.2004 № 674
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	501	49,07	41,31	113,30	940,36	
Сд. Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак						
Икра свекольная	100	1,82	7,13	12,84	117,2	С6.2004 № 78
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505
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
Итого:	500	23,53	30,62	66,46	621,04	
Сд. Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Масные колобки	100	14,43	17,01	7,14	239	ТТК № 271
Картофель отварной	180	4,13	5,58	34,88	204,48	С6.2004 № 518
Бутерброд горячий с сыром (диета)	60	8,40	9,72	13,71	179	ТТК № 1316
Компот "Сливовый № 1" (диета)	200	0,31	0,10	3,82	14	ТТК № 1321
Яблоки печеные	128,93	0,52	0,48	30,23	128,93	С6.2004 № 674
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	943	48,02	41,37	111,03	985,71	
Итого:	1374	71,61	71,99	179,76	1608,75	
Целинный завтрак I смена (7-11 лет)						
Хлебы гречневые	10	3,93	3,78	23,69	144	
Каша кукурузная вязкая	180	0,65	4,72	0,14	49,2	С6.2004 № 510
Гуляш ***	100	14,47	14,81	4,12	207	ТТК № 1355
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854
Яблоки печеные	159,3	0,64	0,59	37,35	159,3	С6.2004 № 674
Итого:	649	20,25	23,97	80,35	618,85	

Директор
Заведующий производством
Медицинской работни



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