



ПИТАНИЯ»

КОМПЬЮТЕРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Структурное подразделение

Столовая МБОУ № 31 000020

МБОУ

МБОУ СП №31

Материально-ответственное лицо

Кочуркина Л.З.

Дата

18.01.2024

МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	ц
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55	2
Каша молочная кукурузная (жидкая)	200	3,40	3,31	8,78	80	СБ.2004 № 311	1
Творожник с изюмом	90	10,71	13,65	37,85	314,1	ТТК № 605	6
Масло сливочное	8	0,06	5,81	0,10	53,34	ТТК № 43	8
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858	1
Яблоко	143,76	0,58	0,58	14,09	70,44		2
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>747</b>	<b>25,31</b>	<b>30,26</b>	<b>100,71</b>	<b>780,24</b>		
<b>Обед (7 -11 лет)</b>							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	СБ.2004 № 97	1
Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,49	5,02	21,00	149,84	СБ.2004 №160	2
Творожник с изюмом	100	11,90	15,17	42,05	349	ТТК № 605	6
Сметана	10	0,24	1,32	0,33	14,3	ТТК № 54	
Напиток черничный (витаминизированный 50)	200	0,28	0,15	26,63	103,21	ТТК № 820-50	
Яблоко	152,34	0,61	0,61	14,93	74,65		
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>747</b>	<b>25,58</b>	<b>26,21</b>	<b>107,93</b>	<b>849,43</b>		
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55	
Каша молочная кукурузная (жидкая)	180	3,06	2,98	7,90	72	СБ.2004 № 311	
Масло сливочное	4,17	0,03	3,03	0,05	27,8	ТТК № 43	
Чай с молоком сгущенным	180	2,77	1,76	14,56	82,8	СБ.1996 № 630	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	
<b>Итого:</b>	<b>444</b>	<b>14,57</b>	<b>14,35</b>	<b>34,91</b>	<b>336,8</b>		
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Каша молочная кукурузная (жидкая)	200	3,40	3,31	8,78	80	СБ.2004 № 311	
Творожник с изюмом	70	8,33	10,62	29,44	244,3	ТТК № 605	
Масло сливочное	3	0,02	2,18	0,04	20	ТТК № 43	
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858	
Груша	143,09	0,57	0,43	14,74	72,26		
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	
<b>Итого:</b>	<b>644</b>	<b>14,27</b>	<b>16,67</b>	<b>51,49</b>	<b>538,92</b>		

Директор  
Заведующий производством  
набожник

*[Handwritten signature]*

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



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

ОПУБЛИКОВАНО ПРОЦЕДУРА  
ПРОВЕРКИ  
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

000021

Столовая МБОУ СШ №31

МБОУ

МБОУ СШ №31

Кочурина Л.З.

Дата

18.01.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>						
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 35
Каша молочная кукурузная (жидкая)	200	3,40	3,31	8,78	80	С6.2004 № 311
Творожник с изюмом	90	10,71	13,65	37,85	314,1	ТТК № 605
Масло сливочное	7	0,06	5,08	0,09	46,67	ТТК № 43
Компот ягодно-яблочный "Рябинка"	200	0,34	0,10	24,42	95	ТТК № 834
Яблоко	164,72	0,66	0,66	16,14	80,71	
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	767	25,55	29,63	110,71	814,48	
<b>Обед (7-11 лет)</b>						
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97
Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,49	5,02	21,00	149,84	С6.2004 №160
Творожник с изюмом	100	11,90	15,17	42,05	349	ТТК № 605
Сметана	10	0,24	1,32	0,33	14,3	ТТК № 54
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50
Яблоко	164,11	0,66	0,66	16,08	80,41	
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	769	25,63	26,19	126,48	844,59	
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-завтрак</b>						
Каша молочная кукурузная (жидкая)	200	3,40	3,31	8,78	80	С6.2004 № 311
Творожник с изюмом	90	10,71	13,65	37,85	314,1	ТТК № 605
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43
Теплый компот "Сливовый № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852
Груша	155,36	0,62	0,47	16,00	78,46	
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	700	18,37	21,42	101,69	639,74	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

18.01.2024

## МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептура
		белки	жиры	углеводы		
<b>Обед (12 лет и старше)</b>						
Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,49	5,02	21,00	149,84	С6.2004 №16
Творожник с изюмом	100	11,90	15,17	42,05	349	ТТК № 605
Напиток черничный (витаминизированный 70)	200	0,28	0,16	26,63	103,23	ТТК № 820-7
Апельсин	112,83	1,02	0,23	9,14	50,21	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931
<b>Итого:</b>	<b>718</b>	<b>32,62</b>	<b>21,42</b>	<b>126,21</b>	<b>785,28</b>	
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-завтрак</b>						
Каша молочная кукурузная (жидкая)	200	3,40	3,31	8,78	80	С6.2004 № 3
Творожник с изюмом	90	10,71	13,65	37,85	314,1	ТТК № 605
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43
Теплый компот "Сливовый № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852
Груша	155,36	0,62	0,47	16,00	78,46	
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>700</b>	<b>18,37</b>	<b>21,62</b>	<b>101,69</b>	<b>679,74</b>	
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед</b>						
Салат "Украинский"	60	2,95	5,30	3,95	73,98	ТТК № 12
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 1
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,12	43,2	ТТК № 233
Колбаски "Школьные"	100	15,09	16,03	11,49	250	ТТК № 211
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	160	4,27	4,14	8,43	86,4	ТТК № 59
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	200	0,32	0,16	27,84	108,54	ТТК № 806-
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>1035</b>	<b>35,88</b>	<b>32,72</b>	<b>95,55</b>	<b>807,4</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1335</b>	<b>54,03</b>	<b>54,34</b>	<b>197,24</b>	<b>1487,14</b>	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

18.01.2024

## МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед</b>						
Салат "Украинский"	60	2,95	5,30	3,95	73,98	ТТК № 12
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	СБ.2004 № 139
Говядина отварная для 1 блюда	15	4,08	2,92	0,12	43,2	ТТК № 211
Колбаски "Школьные"	100	15,09	16,03	11,49	250	
Овощная смесь "Европейская" 6/3 припущенная	150	4,01	3,89	7,91	81	ТТК № 533
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	200	0,32	0,16	27,84	108,54	ТТК № 806-50
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>625</b>	<b>35,40</b>	<b>37,47</b>	<b>95,05</b>	<b>802</b>	
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник</b>						
Каша молочная кукурузная (жидкая)	200	3,40	3,31	8,78	80	СБ.2004 № 311
Творожник с изюмом	90	10,71	13,65	37,85	314,1	ТТК № 605
Масло сливочное	6	0,05	4,36	0,09	40	ТТК № 43
Теплый компот "Сливовый № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852
Груша	158,93	0,64	0,48	16,37	80,26	
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>705</b>	<b>18,30</b>	<b>22,36</b>	<b>102,07</b>	<b>608,2</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1330</b>	<b>53,70</b>	<b>59,83</b>	<b>197,10</b>	<b>1410,2</b>	
<b>Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак</b>						
Каша молочная кукурузная (жидкая)	200	3,40	3,31	8,78	80	СБ.2004 № 311
Творожник с изюмом	100	11,90	15,17	42,05	349	ТТК № 605
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43
Теплый компот "Сливовый № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852
Груша	136,14	0,54	0,41	14,02	68,75	
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>691</b>	<b>19,48</b>	<b>23,88</b>	<b>103,91</b>	<b>704,24</b>	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

18.01.2024

## МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептура
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед</b>						
Салат "Украинский"	100	4,91	8,83	6,58	123,3	ТТК № 12
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Колбаски "Школьные"	100	15,09	16,03	11,49	250	ТТК № 211
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	180	4,81	4,66	9,49	97,2	ТТК № 533
Компот из клубники с/м (витаминизированный 70)	200	0,33	0,17	27,84	108,56	ТТК № 806-70
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
Итого	830	34,07	33,96	90,12	824,34	
Итого	1521	53,57	56,94	203,01	1529,2	
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед</b>						
Салат "Украинский"	100	4,91	8,83	6,58	123,3	ТТК № 12
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Колбаски "Школьные"	100	15,09	16,03	11,49	250	ТТК № 211
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	180	4,81	4,66	9,49	97,2	ТТК № 533
Компот из клубники с/м (витаминизированный 70)	200	0,33	0,17	27,84	108,56	ТТК № 806-70
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
Итого	830	34,07	33,96	90,12	824,34	
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник</b>						
Каша молочная кукурузная (жидкая)	150	2,55	2,48	6,59	60	С6.2004 № 31
Творожник с изюмом	90	10,71	13,65	37,85	314,1	ТТК № 605
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43
Теплый компот "Вишня"	200	0,30	0,07	18,14	72	ТТК № 861
Груша	130,97	0,52	0,39	13,49	66,14	
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	626	17,51	20,72	55,18	657,58	
Итого	1516	51,60	54,58	198,30	1481,92	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

18.01.2024

## МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
<b>СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-завтрак</b>						
Пюре фруктовое	90	0	0	11,00	45	
Масло сливочное	8	0,06	5,81	0,10	53,34	ТТК № 43
Каша молочная кукурузная (жидкая) (диета)	200	3,40	3,31	6,03	64	ТТК № 1407*
Сырники из творога	100	19,81	11,69	12,48	237	С6.2004 № 35
Чай б/сахара (диета)	200	1,70	0,41	0,34	12	ТТК № 1313
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого</b>	<b>633</b>	<b>26,64</b>	<b>21,47</b>	<b>40,98</b>	<b>465,34</b>	
<b>СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Салат "Украинский"	100	4,91	8,83	6,58	123,3	ТТК № 12
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 13
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,08	28,8	ТТК № 233
Колбаски "Школьные"	100	15,09	16,03	11,49	250	ТТК № 211
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	170	4,54	4,40	8,96	91,8	ТТК № 533
Зелень (укроп, петрушка)	2,24	0,06	0,01	0,19	0,99	ТТК № 41
Компот "Сливовый № 1" (диета)	200	0,31	0,10	3,82	14	ТТК № 1321
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933
<b>Итого</b>	<b>982</b>	<b>36,53</b>	<b>35,18</b>	<b>73,95</b>	<b>750,17</b>	
<b>Итого</b>	<b>1505</b>	<b>63,17</b>	<b>56,65</b>	<b>114,94</b>	<b>1215,51</b>	
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-завтрак</b>						
Пюре фруктовое	90	0	0	11,00	45	
Сырники из творога	100	19,81	11,69	22,00	275	С6.2004 № 35
Масло сливочное	3,59	0,03	2,61	0,05	23,93	ТТК № 43
Сметана	18	0,44	2,38	0,59	25,74	ТТК № 54
Каша молочная кукурузная (жидкая) (диета)	200	3,40	3,31	6,03	64	ТТК № 1407
Чай б/сахара (диета)	200	1,70	0,41	0,34	12	ТТК № 1313
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого</b>	<b>637</b>	<b>27,05</b>	<b>20,65</b>	<b>51,04</b>	<b>493,67</b>	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



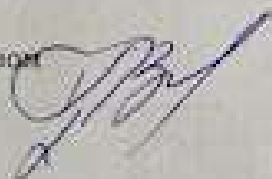
Сивак О. Г.  
Кочурина Л.З.  
Репина Г.М.

## МЕНЮ

18.01.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед</b>						
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Колбаски "Школьные"	100	15,09	16,03	11,49	250	ТТК № 211
Овощи "Весенние" б/з припущенные	180	6,39	4,66	8,62	100,8	ТТК № 532
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	45	0,49	0,09	1,67	10,8	ТТК № 44
Компот "Сливовый № 1" (диета)	200	0,31	0,10	3,82	14	ТТК № 1321
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933
Итого:	850	37,98	29,91	68,54	688,80	
Итого:	1 487	65,03	50,56	119,58	1 108,35	
<b>Целиакия завтрак I смена (7-11 лет)</b>						
Хлебцы гречневые	10	3,93	3,78	23,69	144	
Каша молочная школьная кукурузная	210	3,48	10,56	8,91	146	ТТК № 717
Творожник с кокосом ***	100	12,17	21,35	37,36	389	ТТК № 1359
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
Яблоко	171,04	0,68	0,68	16,76	83,81	
Итого:	691	23,23	38,09	98,13	683,66	

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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