



Муниципальное подразделение
Муниципальное ответственное лицо

Столовая МБОУ СП
№ 31

000027
МБОУ

МБОУ СП №31

Кочурина Л.З.

Дата

30.01.2024

МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (7 - 11 лет)						
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	150	3,08	3,72	19,14	129	С6.2004 № 510
Теплый компот "Сливовый № 2"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 851
Яблоко	137,82	0,55	0,55	13,51	67,53	
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:	633	22,81	20,98	81,32	615,37	
Обед (7 - 11 лет)						
Салат из свежих помидоров и огурцов	80	0,70	7,94	2,26	85,6	С6.2004 № 20
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	150	3,08	3,72	19,14	129	С6.2004 № 510
Компот "Сливовый № 2" (вит.50)	200	0,22	0,06	24,13	92,96	ТТК № 832-50
Груша	144,65	0,58	0,43	14,90	73,05	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб "Прибрежный" обогащенный водом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931
Итого:	983	26,16	32,66	114,76	865,71	
Бесплатное питание (12 лет и старше)						
Соус "Сырный" с зеленью	41,11	2,97	2,85	3,03	50,36	ТТК № 1011
Макаронные изделия отварные	200	7,52	5,96	50,34	282	С6.2004 № 516
Кукуруза консервированная	35	0,75	0,14	3,84	20,16	ТТК № 47
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	501	14,66	9,61	78,64	476,12	
Завтрак (12 лет и старше)						
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510
Лук зеленый (перо)	1,38	0,06	0	0,24	0,92	ТТК № 81
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб "Прибрежный" обогащенный водом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931
Итого:	633	26,28	32,05	79,61	713,24	

Директор

(Handwritten signature)

Силак О. Г.

Кочурина Л.З.



МЕНЮ

30.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	Таблица № рецептурных составов блюд и напитков
		белки	жиры	углеводы		
Обед (12 лет и старше)						
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510
Лук зеленый (перо)	3,35	0,13	0,01	0,43	2,23	ТТК № 81
Компот из изюна	200	0,36	0	28,79	110	ТТК № 822
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	750	21,51	24,33	70,15	673,18	
Льготное питание I смена (7-11 лет)-завтрак						
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510
Теплый компот "Сливовый № 2"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 851
Яблоко	160	0,64	0,64	15,68	78,4	
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:	930	23,85	32,01	92,25	784,44	
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед						
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	80	1,01	4,98	3,71	66,4	ТТК № 68
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43
Лук зеленый (перо)	2,35	0,09	0,01	0,34	1,57	ТТК № 81
Компот из смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50
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
Итого:	797	28,11	25,88	135,1	800,23	
Итого:	1587	52,94	57,89	210,94	1584,67	

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник

Сивак О.Г.
Кочуркина Л.З.
Репина Г.М.

МЕНЮ

30.01.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед						
Салат из цветной капусты (б/а), овощей и плодов	80	1,01	4,98	3,71	66,4	ТТК № 68
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43
Лук зеленый (перо)	0,57	0,02	0	0,17	0,38	ТТК № 81
Компот из смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50
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
Итого:	631	29,40	26,85	113,37	813,44	
Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник						
Викнетт овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510
Теплый компот "Сливовый № 2"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 851
Яблоко	140	0,56	0,56	13,72	68,6	
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
Итого:	770	24,75	31,93	95,27	774,64	
Итого:	1531	54,15	58,78	208,64	1588,08	
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак						
Викнетт овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510
Теплый компот "Сливовый № 2"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 851
Яблоко	140	0,56	0,56	13,72	68,6	
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
Итого:	770	24,75	31,93	95,27	774,64	

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

30.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из цветной капусты (б/э), овощей и плодов	100	1,26	6,23	4,64	83	ТТК № 68
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина отварная для 1 блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	3	0,02	2,18	0,04	20	ТТК № 43
Лук зеленый (перо)	1,67	0,07	0,01	0,27	1,11	ТТК № 81
Компот из смородины с/м (витаминизированный 70)	200	0,38	0,15	26,21	102,03	ТТК № 825-70
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:	815	28,32	25,69	114,35	803,05	
Итого:	1565	53,07	57,62	209,62	1577,69	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из цветной капусты (б/э), овощей и плодов	100	1,26	6,23	4,64	83	ТТК № 68
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина отварная для 1 блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43
Лук зеленый (перо)	2,63	0,11	0,01	0,36	1,75	ТТК № 81
Компот из смородины с/м (витаминизированный 70)	200	0,38	0,15	26,21	102,03	ТТК № 825-70
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:	815	28,39	17,24	114,47	817,03	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник						
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510
Теплый компот "Сливовый № 2"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 851
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	63,7	
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:	760	24,71	11,89	94,20	689,73	
Итого:	1575	53,09	59,03	208,76	1566,77	

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Севак О. Г.
Кочуркина Л. Э.
Резина Г. М.

МЕНЮ

30.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетиче- ская ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-завтрак						
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	150	4,01	3,89	7,91	81	ТТК № 533
Теплый компот "Сливовый №1" СД	200	0,22	0,07	2,17	10	1378
Яблоко	127,76	0,51	0,51	12,52	62,6	
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	502,76	21,99	20,67	43,81	430	
СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и грибов	60	0,76	3,74	2,78	49,8	ТТК № 68
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	21,48	366,15	С6.2004 № 436
Компот ягодно-яблочный "Смордижка" (диета)	180	0,23	0,09	4,36	15,3	ТТК № 1325
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	740	28,09	28,59	56,91	592,36	
Итого:	1242,76	50,08	49,26	100,72	1091,96	
СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак						
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	180	4,81	4,66	9,49	97,2	ТТК № 533
Теплый компот "Сливовый №1" СД	200	0,22	0,07	2,17	10	1378
Яблоко	118,8	0,48	0,48	11,64	58,21	
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	623,8	22,76	21,61	44,01	464,91	
СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	21,48	366,15	С6.2004 № 436
Сметана	20	0,49	2,64	0,65	28,6	ТТК № 54
Компот ягодно-яблочный "Смордижка" (диета)	200	0,26	0,10	4,76	17	ТТК № 1325
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,05	108	ПП № 933
Итого:	745	29,52	27,71	67,22	626,59	
Итого:	1387,76	59,28	49,31	119,93	1191,27	

Директор
Заведующий производством
Медицинской работниц



Сивак О. Г.
Кочурова Л.З.
Резина Г.М.

МЕНЮ

30.01.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
Целикия завтрак I смена (7-11 лет)						
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4	
Винегрет овощной	60	0,79	6,12	5,95	79,44	С6.2004 № 7
Каша кукурузная вязкая	150	0,54	3,93	0,12	41	С6.2004 № 51
Теплый компот "Сливовый № 2"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 851
Гуляш ***	100	14,47	14,81	4,12	207	ТТК № 1355
Яблоко	108,39	0,43	0,43	10,62	53,11	
Итого:	628	17,57	25,61	42,76	469,79	

Директор

Заведующий производством

Медицинский работник



Сивак О. Г.

Кочуркина Л.Э.

Репина Г.М.