

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Структурное подразделение: Столовая МБОУ СОШ № 5 корпус 1 МБОУ МБОУ СОШ №5
 Материально-ответственное лицо: Аругюнян А.М. Дата: 19.12.2023

МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Винегрет овощной	60	0,79	6,12	5,95	79,44	С6.2004 № 71	13,59
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,81
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,73
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,21
Яблоко	134,59	0,54	0,54	13,19	65,95		24,92
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
Итого:	725	24,13	27,78	85,53	700,44		160,00
Обед (7 - 11 лет)							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	22,64
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,81
Каша вязкая ячневая	150	3,08	3,72	19,14	129	С6 2004 № 510	7,27
Зелень (укроп, петрушка)	0,88	0,03	0	0,07	0,39	ТТК № 41	0,80
Напиток лимонный (витаминизированный 50)	200	0,13	0,02	24,66	96,27	ТТК № 828-50	7,45
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506	16,30
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
Итого:	801	27,84	46,21	124,23	990,32		160,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Соус "Сырный" с зеленью	30,68	2,22	2,12	2,27	37,58	ТТК № 1011	10,35
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	16,39
Кукуруза консервированная	35	0,75	0,14	3,84	20,16	ТТК № 47	18,27
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,24
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
Итого:	496	14,83	8,53	83,88	469,84		55,00

Директор
 Заведующий производством
 Медицинский работник



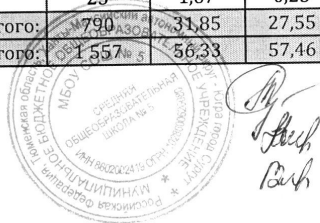
Петкова Н. Ю.
 Аругюнян А.М.
 Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

19.12.2023

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (12 лет и старше)							
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71	22,66
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,81
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510	8,73
Зелень (укроп, петрушка)	2,06	0,06	0,01	0,18	0,91	ТТК № 41	1,86
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,21
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
Итого:	632	24,17	31,33	76,48	688,36		146,00
Обед (12 лет и старше)							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	22,64
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,81
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510	8,73
Зелень (укроп, петрушка)	1,71	0,05	0,01	0,15	0,75	ТТК № 41	1,54
Напиток лимонный (витаминизированный 70)	200	0,13	0,02	24,66	96,29	ТТК № 828-70	7,55
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
Итого:	782	24,92	24,66	97,76	715,95		146,00
Льготное питание I смена (7-11 лет)-завтрак							
Винегрет овощной	80	1,05	8,16	7,93	105,92	С6.2004 № 71	18,12
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,81
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6.2004 № 510	8,73
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,21
Яблоко	157,27	0,63	0,63	15,41	77,06		29,12
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
Итого:	767	24,48	29,91	89,73	738,03		168,73
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед							
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	60	0,76	3,74	2,78	49,8	ТТК № 68	20,86
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	22,64
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,63
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	5,01
Компот из смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50	23,16
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
Итого:	790	31,85	27,55	112,33	825,26		229,27
Итого:	1557	56,33	57,46	202,06	1563,29		398,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Петкова Н. Ю.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

19.12.2023

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	60	0,76	3,74	2,78	49,8	ТТК № 68	20,86
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	22,64
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,63
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	5,01
Компот из смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50	23,16
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
Итого:	790	31,85	27,55	112,33	825,26		229,27
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Винегрет овощной	80	1,05	8,16	7,93	105,92	С6.2004 № 71	18,12
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,81
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,73
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,21
Яблоко	157,27	0,63	0,63	15,41	77,06		29,12
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
Итого:	767	24,48	29,91	89,73	738,03		168,73
Итого:	1 557	56,33	57,46	202,06	1 563,29		398,00
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	97,81
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,73
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,21
Яблоко	161,54	0,65	0,65	15,83	79,15		29,91
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
Итого:	692	23,45	21,77	82,22	634,2		151,40

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Петкова Н. Ю.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

19.12.2023

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6 2004 №20	46,64
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	22,64
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	34,09
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	5,01
Компот из смородины с/м (витаминизированный 70)	200	0,38	0,15	26,21	102,03	ТТК № 825-70	23,26
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
Итого:	825	30,71	32,82	114,16	872,28		246,60
Итого:	1 517	54,16	54,59	196,38	1 506,48		398,00
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6 2004 №20	46,64
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	22,64
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	34,09
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	5,01
Компот из смородины с/м (витаминизированный 70)	200	0,38	0,15	26,21	102,03	ТТК № 825-70	23,26
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
Итого:	825	30,71	32,82	114,16	872,28		246,60
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,81
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,73
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,21
Яблоко	161,54	0,65	0,65	15,83	79,15		29,91
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
Итого:	692	23,45	21,77	82,22	634,2		151,40
Итого:	1 517	54,16	54,59	196,38	1 506,48		398,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



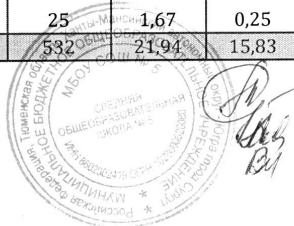
Петкова Н. Ю.
Арутюнян А.М.
Вагапова Ч. А.

МЕНЮ

19.12.2023

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	22,64
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	С6.2004 № 436	151,43
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Зелень (укроп, петрушка)	0,55	0,02	0	0,05	0,24	ТТК № 41	0,49
Компот из свежих яблок б/сахара	200	0,24	0,24	6,96	29	ТТК № 1308	12,63
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	746	29,52	27,85	66,50	638,95		203,15
СД Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442	97,81
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	180	4,81	4,66	9,49	97,2	ТТК № 533	68,23
Огурцы свежие, нарезка	20	0,16	0,01	0,49	2,67	ТТК № 45	9,55
Теплый напиток "Брусника" СД	200	0,18	0,13	2,68	12	ТТК 1378	15,56
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	525	22,40	21,20	33,37	410,87		194,86
Итого:	1 271	51,92	49,05	99,87	1 049,82		398,00
Меню Персонал							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	22,64
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,21
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	475	3,92	3,78	39,97	208,36		33,87
Дополнительное питание - 121 р.							
Печень, тушенная в томатном соусе	100	12,78	7,25	4,99	136	ТТК № 261	73,78
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	30,22
Зелень (укроп, петрушка)	1,9	0,06	0,01	0,16	0,84	ТТК № 41	1,71
Напиток лимонный (витаминизированный 70)	200	0,13	0,02	24,66	96,29	ТТК № 828-70	7,55
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
Итого:	532	21,94	15,83	93,04	594,07		121,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Петкова Н. Ю.
Аругюнян А.М.
Вагапова Ч. А.