



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

г. Сургут  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ГОРОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ  
КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО  
ПИТАНИЯ

Структурное подразделение

Столовая МБОУ  
СОШ № 5 корпус 1

МБОУ МБОУ СОШ №5

Материально-ответственное лицо

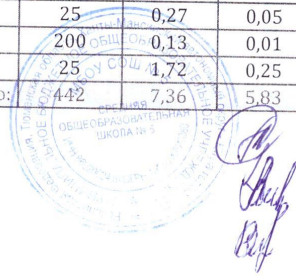
Арутюнян А.М.

Дата 10.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Рыба, под шубкой (минтай порц.)	100	13,81	7,34	5,33	143	ТТК № 361	74,31
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Морская капуста	10	0,10	0,39	0,49	5,9	ТТК № 56	8,83
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Яблоко	121,82	0,49	0,49	11,94	59,69		33,72
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	7,76
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	667	24,18	21,37	127,61	749,67		166,00
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Говядина отварная для 1 блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,30
Рыба, под шубкой (минтай порц.)	100	13,81	7,34	5,33	143	ТТК № 361	74,31
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Напиток лимонный (витаминизированный 50)	200	0,13	0,02	24,66	96,27	ТТК № 828-50	7,39
Груша	154,41	0,62	0,46	15,90	77,98		63,38
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	7,76
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	964	33,73	28,14	165,90	999,66		248,00
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Рис "Солнечный"	190	5,19	5,51	44,74	258,69	ТТК № 528	29,79
Зелень (укроп, петрушка)	1,57	0,05	0,01	0,13	0,69	ТТК № 41	1,42
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	25	0,27	0,05	0,93	6	ТТК № 44	12,66
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	442	7,36	5,83	68,51	366,63		55,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

10.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай порционно)	100	9,54	4,92	5,74	103	ТТК № 339	59,62
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Мандарин	109,49	0,82	0,20	7,48	40,51		38,67
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	7,76
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	655	19,37	18,55	119,44	669,88		146,00
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай порционно)	100	9,54	4,92	5,74	103	ТТК № 339	59,62
Рис "Солнечный"	190	5,19	5,51	44,74	258,69	ТТК № 528	29,79
Зелень (укроп, петрушка)	1,67	0,05	0,01	0,14	0,73	ТТК № 41	1,51
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	7,76
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:	832	24,15	21,41	156,94	856,6		146,00
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Завтрак</b>							
Рыба, под шубкой (минтай порц.)	100	13,81	7,34	5,33	143	ТТК № 361	74,31
Рис "Солнечный"	150	4,10	4,35	35,32	204,23	ТТК № 528	23,51
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,65
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Груша	170,12	0,68	0,51	17,52	85,91		69,83
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	7,76
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	725	24,47	21,78	133,68	781,79		210,93
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Икра морковная	100	1,77	8,10	12,47	124,6	С6.2004 № 78	18,58
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,30
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518	28,62
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
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:	876	34,79	28,59	114,10	845,6		203,07
Итого:	1601	59,26	50,37	247,78	1627,39		414,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

## МЕНЮ

10.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Икра морковная	100	1,77	8,10	12,47	124,6	С6.2004 № 78	18,58
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,30
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Картофель отварной	170	3,24	4,40	27,19	160,91	С6.2004 № 518	32,44
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
Груша	149,36	0,60	0,45	15,38	75,43		61,30
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:	1 045	35,77	29,56	132,45	939,96		268,20
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Рыба, под шубкой (минтай порц.)	100	13,81	7,34	5,33	143	ТТК № 361	74,31
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,65
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	7,76
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	585	24,61	22,14	123,22	736,73		145,80
Итого:	1 630	60,38	51,70	255,67	1 676,69		414,00
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Рыба, под шубкой (минтай порц.)	100	13,81	7,34	5,33	143	ТТК № 361	74,31
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,65
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	7,76
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	585	24,61	22,14	123,22	736,73		145,80
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Икра морковная	100	1,77	8,10	12,47	124,6	С6.2004 № 78	18,58
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,12	43,2	ТТК № 233	25,37
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
Груша	176,18	0,70	0,53	18,15	88,97		72,31
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	1 097	35,06	28,21	148,64	992,17		268,20
Итого:	1 682	59,67	50,35	271,86	1 728,9		414,00

Директор

Петкова Н. Ю.

Заведующий производством  
Медицинский работник



Арутюнян А.М.  
Вагапова Ч. А.

## МЕНЮ

10.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Икра морковная	100	1,77	8,10	12,47	124,6	С6.2004 № 78	18,58
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	33,83
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
Груша	157,77	0,63	0,47	16,25	79,67		64,76
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	1 083	36,32	29,12	146,69	996,83		268,20
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Рыба, под шубкой (минтай порц.)	100	13,81	7,34	5,33	143	ТТК № 361	74,31
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56	17,65
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512	7,76
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	585	24,61	22,14	123,22	736,73		145,80
Итого:	1 668	60,93	51,26	269,91	1 733,56		414,00
<b>СД Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		18,70
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,30
Говядина, тушенная с черносливом	100	15,31	16,18	11,81	251	С6.2004 № 441	104,98
Картофель отварной	190	3,62	4,91	30,17	179,84	С6.2004 № 518	36,25
Зелень (укроп, петрушка)	2,77	0,08	0,01	0,24	1,22	ТТК № 41	2,50
Компот из свежих яблок б/сахара	200	0,24	0,24	6,96	29	ТТК № 1308	18,87
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	808	32,11	29,37	91,42	748,04		248,57

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

10.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>СД Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Рыба, под шубкой (минтай порц.)	100	13,81	7,34	5,33	143	ТТК № 361	74,31
Рис "Солнечный"	190	5,19	5,51	44,74	258,69	ТТК № 528	29,79
Морская капуста	45	0,44	1,76	2,21	26,55	ТТК № 56	39,71
Теплый компот из с/м черноплодной рябины СД	200	0,56	0,07	1,53	8	1379	11,17
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	580	23,24	15,52	74,64	542,24		165,43
Итого:	1 388	55,35	44,89	166,06	1 290,28		414,00
<b>Целиакия обед II смена ( с 12 лет)</b>							
Суп картофельный	250	2,40	2,34	22,03	109,02	С6.2004 № 133	23,12
Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай порционно)	100	9,54	4,92	5,74	103	ТТК № 339	59,62
Рис отварной*	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511	15,65
Компот из вишни с/м и яблок	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 862	18,22
Яблоко	106,14	0,42	0,42	10,40	52,01		29,38
Итого:	836	16,91	13,53	95,14	567,82		146,00
<b>Дополнительное питание - 121 р.</b>							
Гречанники с соусом	100	8,52	14,04	11,24	203	ТТК № 285	49,04
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Зелень (укроп, петрушка)	2,47	0,07	0,01	0,21	1,09	ТТК № 41	2,23
Огурцы консервированные, нарезка	60	0	0	1,76	6,72	ТТК № 52	22,23
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	617	21,47	20,36	114,17	720,61		121,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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