

**Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»**

Тюменская область  
Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение: Столовая МБОУ СОШ № 3 МБОУ МБОУ СОШ №3  
 Материально-ответственное лицо: Рубан А.А. Дата: 15.05.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>*Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Рыба, запеченная "Золотая рыбка" (минтай с/м)	100	15,86	15,32	2,13	209	ТТК № 354	100,46
Пюре картофельное	150	3,09	4,47	21,18	138	С6.2004 № 520	28,09
Зелень (укроп, петрушка)	2,18	0,06	0,01	0,19	0,96	ТТК № 41	1,97
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	30	0,32	0,06	1,12	7,2	ТТК № 44	15,19
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Печенье сдобное "Смак"	40	3,03	13,24	44,78	235,12	ТУ № 1523	10,34
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
<b>Итого:</b>	<b>572</b>	<b>27,45</b>	<b>34,01</b>	<b>101,86</b>	<b>748,58</b>		<b>166,00</b>
<b>*Обед (7 - 11 лет)</b>							
Борщ с капустой и картофелем (вариант 2)	250	1,71	3,34	13,33	86	ТТК № 101/1-1	19,65
Говядина отварная для 1 блюда	30	8,17	5,83	0,29	85,8	ТТК № 233-1	50,74
Рыба, запеченная "Золотая рыбка" (минтай с/м)	100	15,86	15,32	2,13	209	ТТК № 354	100,46
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	С6.2004 № 520	33,70
Зелень (укроп, петрушка)	0,37	0,01	0	0,03	0,16	ТТК № 41	0,33
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	40	0,43	0,08	1,49	9,6	ТТК № 44	20,26
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	15,12
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
<b>Итого:</b>	<b>850</b>	<b>34,32</b>	<b>30,49</b>	<b>99,26</b>	<b>795,82</b>		<b>248,00</b>
<b>*Бесплатное питание (с 12 лет)</b>							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,67
Каша молочная ячневая (вязкая)	240	8,24	3,94	38,71	232,8	С6.2004 № 302	18,11
Масло сливочное	9,43	0,08	6,85	0,12	62,87	ТТК № 43	9,27
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>489</b>	<b>16,68</b>	<b>16,20</b>	<b>62,25</b>	<b>470,95</b>		<b>55,00</b>

Директор ОУ  
 Заведующий производством  
 Медицинский работник



Ковшова А. А.  
 Рубан А.А.  
 Мельникова Л. С.

## МЕНЮ

15.05.2024

Наименование блюд	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	59,53
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	С6.2004 № 520	33,70
Зелень (укроп, петрушка)	1,99	0,06	0,01	0,17	0,88	ТТК № 41	1,80
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	55	0,59	0,11	2,05	13,2	ТТК № 44	27,86
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Печенье сдобное "Смак"	40	3,03	13,24	44,78	235,12	ТУ № 1523	10,34
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
<b>Итого:</b>	<b>634</b>	<b>22,02</b>	<b>24,54</b>	<b>110,38</b>	<b>676,92</b>		<b>146,00</b>
<b>*Обед (12 лет и старше)</b>							
Борщ с капустой и картофелем (вариант 2)	250	1,71	3,34	13,33	86	ТТК № 101/1-1	19,65
Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай порционно)	100	9,54	4,92	5,74	103	ТТК № 339	59,53
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	С6.2004 № 520	33,70
Зелень (укроп, петрушка)	0,66	0,02	0	0,06	0,29	ТТК № 41	0,59
Огурцы свежие, нарезка	20	0,16	0,01	0,49	2,67	ТТК № 45	9,55
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	15,24
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
<b>Итого:</b>	<b>801</b>	<b>19,58</b>	<b>14,20</b>	<b>101,62</b>	<b>597,24</b>		<b>146,00</b>
<b>*Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>							
Рыба, запеченная "Золотая рыбка" (минтай с/м)	100	15,86	15,32	2,13	209	ТТК № 354	100,46
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	С6.2004 № 520	33,70
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
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
<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>24,66</b>	<b>21,59</b>	<b>59,78</b>	<b>532,9</b>		<b>144,11</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Ковшова А. А.  
Рубан А.А.  
Мельникова Л. С.



## МЕНЮ

15.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>*Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Борщ с капустой и картофелем (вариант 2)	250	1,71	3,34	13,33	86	ТТК № 101/1-1	19,65
Блинчики с молоком сгущенным вареным	55	7,24	10,24	15,18	183	ТТК № 922	44,95
Биточки "Вятские"	100	14,88	16,57	6,06	232	ТТК № 219	92,12
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	180	4,81	4,66	9,49	97,2	ТТК № 533	84,35
Зелень (укроп, петрушка)	2,14	0,06	0,01	0,18	0,94	ТТК № 41	1,93
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	15,12
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:	862	34,85	35,63	113,05	896,8		269,88
Итого:	1 392	59,51	57,22	172,83	1 429,7		414,00
<b>*Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Борщ с капустой и картофелем (вариант 2)	250	1,71	3,34	13,33	86	ТТК № 101/1-1	19,65
Блинчики с молоком сгущенным вареным	55	7,24	10,24	15,18	183	ТТК № 922	44,95
Биточки "Вятские"	100	14,88	16,57	6,06	232	ТТК № 219	92,12
Рис цветной	180	4,26	4,52	36,73	212,4	ТТК № 528	36,49
Зелень (укроп, петрушка)	1,5	0,04	0,01	0,13	0,66	ТТК № 41	1,36
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	15,12
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:	862	34,28	35,49	140,24	1 011,72		221,44
<b>*Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Рыба, запеченная "Золотая рыбка" (минтай с/м)	100	15,86	15,32	2,13	209	ТТК № 354	100,46
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	С6.2004 № 520	33,70
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Апельсин	175	1,58	0,35	14,18	77,88		48,44
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:	705	26,24	21,94	73,96	610,78		192,56
Итого:	1 567	60,52	57,43	214,20	1 622,5		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Ковшова А. А.  
Рубан А.А.  
Мельникова Л. С.

## МЕНЮ

15.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>*Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Рыба, запеченная "Золотая рыбка" (минтай с/м)	100	15,86	15,32	2,13	209	ТТК № 354	100,46
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	С6.2004 № 520	33,70
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Апельсин	175	1,58	0,35	14,18	77,88		48,44
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:	705	26,24	21,94	73,96	610,78		192,56
<b>*Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Борщ с капустой и картофелем (вариант 2)	250	1,71	3,34	13,33	86	ТТК № 101/1-1	19,65
Блинчики с молоком сгущенным вареным	55	7,24	10,24	15,18	183	ТТК № 922	44,95
Биточки "Вятские"	100	14,88	16,57	6,06	232	ТТК № 219	92,12
Рис цветной	180	4,26	4,52	36,73	212,4	ТТК № 528	36,49
Зелень (укроп, петрушка)	1,38	0,04	0,01	0,12	0,61	ТТК № 41	1,24
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	15,24
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:	861	34,29	35,50	140,24	1 011,69		221,44
Итого:	1 566	60,53	57,44	214,20	1 622,47		414,00
<b>*Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Борщ с капустой и картофелем (вариант 2)	250	1,71	3,34	13,33	86	ТТК № 101/1-1	19,65
Блинчики с молоком сгущенным вареным	55	7,24	10,24	15,18	183	ТТК № 922	44,95
Биточки "Вятские"	100	14,88	16,57	6,06	232	ТТК № 219	92,12
Рис цветной	180	4,26	4,52	36,73	212,4	ТТК № 528	36,49
Зелень (укроп, петрушка)	1,38	0,04	0,01	0,12	0,61	ТТК № 41	1,24
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	15,24
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:	861	34,29	35,50	140,24	1 011,69		221,44

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Ковшова А. А.  
Рубан А.А.  
Мельникова Л. С.



## МЕНЮ

15.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>*Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Рыба, запеченная "Золотая рыбка" (минтай с/м)	100	15,86	15,32	2,13	209	ТТК № 354	100,46
Пюре картофельное	180	3,71	5,36	25,19	165,6	С6.2004 № 520	33,70
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Апельсин	175	1,58	0,35	14,18	77,88		48,44
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:	705	26,24	21,94	73,96	610,78		192,56
Итого:	1 566	60,53	57,44	214,20	1 622,47		414,00
<b>Дополнительное питание II смена ( 7 -11 лет)</b>							
Плов (2 вариант)	150	16,41	14,63	25,63	299,5	С6.2004 № 443-1	99,52
Зелень (укроп, петрушка)	1,54	0,04	0,01	0,13	0,68	ТТК № 41	1,39
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	20	0,22	0,04	0,74	4,8	ТТК № 44	10,13
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
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:	422	21,76	15,59	58,96	463,28		121,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Ковшова А. А.  
Рубан А.А.  
Мельникова Л. С.