

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение

Столовая МБОУ
СОШ № 3

МБОУ МБОУ СОШ №3

Материально-ответственное лицо

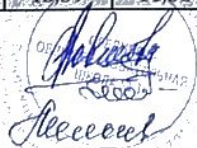
Рубан А.А.

Дата 17.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
*Завтрак (7 - 11 лет)							
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 401-1	58,46
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Огурцы свежие, нарезка	40	0,32	0,03	0,99	5,33	ТТК № 45	19,09
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
Яблоко	125,8	0,50	0,50	12,33	61,64		34,82
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:	696	31,92	20,55	86,97	665,62		166,00
*Обед (7 - 11 лет)							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132-1	24,36
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 401-1	58,46
Говядина отварная для I блюда	30	8,17	5,83	0,29	85,8	ТТК № 233-1	50,74
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Огурцы свежие, нарезка	40	0,32	0,03	0,99	5,33	ТТК № 45	19,09
Зелень (укроп, петрушка)	1,32	0,04	0,01	0,11	0,58	ТТК № 41	1,19
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	15,25
Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	58,8		33,22
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:	971	39,43	28,25	116,62	878		248,00
*Бесплатное питание (с 12 лет)							
Макароны с овощами	190	6,62	9,03	40,95	281,2	ТТК № 520-1	25,59
Кукуруза консервированная	28,18	0,61	0,11	3,09	16,23	ТТК № 47	13,74
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	468	13,59	11,36	78,49	480,28		55,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

17.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
*Обед (12 лет и старше)							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132-1	24,36
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 401-1	58,46
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Огурцы свежие, нарезка	20	0,16	0,01	0,49	2,67	ТТК № 45	9,55
Зелень (укроп, петрушка)	0,46	0,01	0	0,04	0,2	ТТК № 41	0,41
Компот из изюма (витаминизированный 70)	200	0,37	0,01	28,80	109,82	ТТК № 822-70	7,52
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:	800	30,74	21,84	108,83	747,6		146,00
*Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак							
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 401-1	58,46
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
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
Итого:	570	34,13	33,26	118,43	833,77		122,42
*Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132-1	24,36
Говядина отварная для I блюд	25	6,81	4,86	0,26	71,5	ТТК № 233-1	42,28
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	20,96	366	Сб.2004 № 436-1	153,93
Зелень (укроп, петрушка)	3	0,09	0,01	0,26	1,32	ТТК № 41	2,71
Компот из с/м вишни (витаминизированный 50)	200	0,32	0,08	28,92	112,57	ТТК № 804-50	23,32
Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	58,8		33,22
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:	898	38,24	30,65	114,47	887,3		291,58
Итого:	1468	72,37	63,91	232,90	1721,07		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



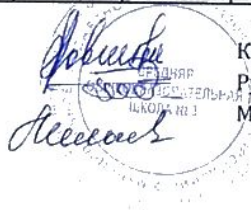
Ковшова А. А.
Рубан А.А.
Мельникова Л. С.

МЕНЮ

17.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
*Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132-1	24,36
Говядина отварная для I блюда	25	6,81	4,86	0,26	71,5	ТТК № 233-1	42,28
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	20,96	366	Сб.2004 № 436-1	153,93
Зелень (укроп, петрушка)	3	0,09	0,01	0,26	1,32	ТТК № 41	2,71
Компот из с/м вишни (витаминизированный 50)	200	0,32	0,08	28,92	112,57	ТТК № 804-50	23,32
Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	58,8		33,22
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:	898	38,24	30,65	114,47	887,3		291,58
*Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 401-1	58,46
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
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
Итого:	570	34,13	33,26	118,43	833,77		122,42
Итого:	1 468	72,37	63,91	232,90	1 721,07		414,00
*Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 401-1	58,46
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552	37,95
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
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
Итого:	570	34,13	33,26	118,43	833,77		122,42

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



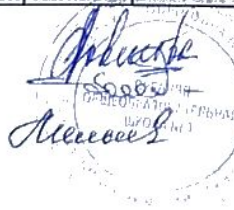
Ковшова А. А.
Рубан А.А.
Мельникова Л. С.

МЕНЮ

17.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
*Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132-1	24,36
Говядина отварная для I блюд	25	6,81	4,86	0,26	71,5	ТТК № 233-1	42,28
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	20,96	366	С6.2004 № 436-1	153,93
Зелень (укроп, петрушка)	2,88	0,08	0,01	0,24	1,27	ТТК № 41	2,60
Компот из с/м вишни (витаминизированный 70)	200	0,33	0,09	28,92	112,6	ТТК № 804-70	23,43
Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	58,8		33,22
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:	898	38,24	30,66	114,45	887,28		291,58
Итого:	1 468	72,37	63,92	232,88	1 721,05		414,00
*Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132-1	24,36
Говядина отварная для I блюд	25	6,81	4,86	0,26	71,5	ТТК № 233-1	42,28
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	20,96	366	С6.2004 № 436-1	153,93
Зелень (укроп, петрушка)	1,1	0,03	0	0,09	0,48	ТТК № 41	1,00
Компот из с/м вишни (витаминизированный 70)	200	0,33	0,09	28,92	112,6	ТТК № 804-70	23,43
Яблоко	125	0,50	0,50	12,25	61,25		34,60
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:	901	38,21	30,67	114,79	888,94		291,36
*Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 401-1	58,46
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	50	1,34	1,30	2,64	27	ТТК № 533	23,43
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
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
Итого:	620	32,33	27,52	131,17	821,77		122,64
Итого:	1 521	70,54	58,19	245,96	1 710,71		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

17.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Дополнительное питание II смена (7 -11 лет)							
Жаркое по - домашнему	150	15,57	13,97	14,41	244	Сб.2004 № 436-1	102,61
Огурцы свежие, нарезка	16	0,13	0,01	0,39	2,13	ТТК № 45	7,64
Зелень (укроп, петрушка)	0,87	0,03	0	0,07	0,38	ТТК № 41	0,79
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:	417	20,82	14,89	47,33	404,81		121,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

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