

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Структурное подразделение

Столовая МБОУ
«Перспектива»
корпус 2

МБОУ

МБОУ "Перспектива"

Материально-ответственное лицо

Паламарчук В.Г.

Дата

22.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,73
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Огурцы свежие, нарезка	20	0,16	0,01	0,49	2,67	ТТК № 45	9,55
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Апельсин	202,41	1,82	0,40	16,40	90,07		56,03
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:	752	22,02	18,03	99,93	660,84		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	50,73
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,73
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
Груша	156,15	0,62	0,47	16,08	78,86		64,09
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:	966	33,72	27,24	144,37	948		248,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97	20,88
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	20,82
Масло сливочное	7,18	0,06	5,21	0,09	47,87	ТТК № 43	7,06
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
Итого:	452	14,72	14,25	49,01	384,08		55,00
Завтрак (12 лет и старше)							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,73
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Горошек зелёный консервированный	15	0,46	0,03	0,96	7,35	ТТК № 48	8,75
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Яблоко	133,05	0,53	0,53	13,04	65,19		36,83
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:	678	21,03	18,18	97,04	640,64		146,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

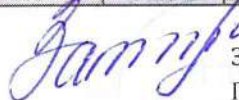
Запольская Е. Л.
Паламарчук В.Г.
Яндурина А.Р.

МЕНЮ

22.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Обед (12 лет и старше)							
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,73
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Огурцы свежие, нарезка	15	0,12	0,01	0,37	2	ТТК № 45	7,16
Зелень (укроп, петрушка)	1,69	0,05	0,01	0,14	0,74	ТТК № 41	1,53
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
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:	822	26,84	21,22	140,59	843,5		146,00
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,73
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
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
Яблоко	150	0,60	0,60	14,70	73,5		41,52
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:	700	20,86	18,26	98,48	646,4		152,08
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233	33,82
Салат "Витаминка"	100	1,57	6,21	5,08	78,63	ТТК № 64	35,56
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Плов	225	24,62	21,94	38,45	448,5	С6.2004 № 443-1	149,33
Зелень (укроп, петрушка)	0,55	0,02	0	0,05	0,24	ТТК № 41	0,50
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
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:	846	41,64	36,27	121,23	957,91		261,92
Итого:	1 546	62,50	54,53	219,71	1 604,31		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

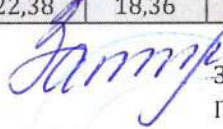
Запольская Е. Л.
Паламарчук В.Г.
Яндурина А.Р.

МЕНЮ

22.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233	33,82
Салат "Витаминка"	100	1,57	6,21	5,08	78,63	ТТК № 64	35,56
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	Сб.2004 № 139	16,81
Плов	225	24,62	21,94	38,45	448,5	Сб.2004 № 443-1	149,33
Зелень (укроп, петрушка)	1,21	0,04	0	0,10	0,53	ТТК № 41	1,09
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
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:	846	41,66	36,27	121,28	958,2		262,51
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,73
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	Сб.2004 № 516	14,74
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	20	0,22	0,04	0,75	4,8	ТТК № 44	10,13
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Яблоко	147,86	0,59	0,59	14,49	72,45		40,93
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:	698	20,85	18,25	98,28	645,35		151,48
Итого:	1 544	62,51	54,52	219,56	1 603,55		414,00
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,73
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	Сб.2004 № 516	14,74
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	89		55,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	735	22,38	18,36	103,59	678,1		158,45

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

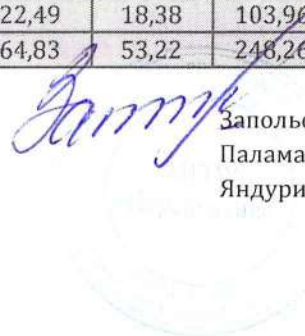
Занольская Е. Л.
Паламарчук В.Г.
Яндурина А.Р.

МЕНЮ

22.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат "Витаминка"	100	1,57	6,21	5,08	78,63	ТТК № 64	35,56
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Плов	225	24,62	21,94	38,45	449,25	С6.2004 № 443	146,06
Зелень (укроп, петрушка)	2,86	0,08	0,01	0,24	1,26	ТТК № 41	2,58
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	15	0,16	0,03	0,56	3,6	ТТК № 44	7,60
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
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:	878	40,87	34,62	133,94	992,5		255,55
Итого:	1 613	63,25	52,98	237,53	1 670,6		414,00
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат "Витаминка"	100	1,57	6,21	5,08	78,63	ТТК № 64	35,56
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Плов	225	24,62	21,94	38,45	449,25	С6.2004 № 443	146,06
Зелень (укроп, петрушка)	1,55	0,04	0,01	0,13	0,68	ТТК № 41	1,40
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	887	42,34	34,84	144,30	1 042,32		250,49
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,73
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	10	0,11	0,02	0,37	2,4	ТТК № 44	5,06
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	89		55,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	745	22,49	18,38	103,96	680,5		163,51
Итого:	1 632	64,83	53,22	248,26	1 722,82		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Запольская Е. Л.
Паламарчук В.Г.
Яндурина А.Р.

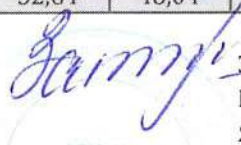
МЕНЮ

22.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,74
Капуста цветная б/з припущенная	150	4,05	3,41	6,59	79,5	ТТК № 530	61,34
Чай б/сахара (диета)	200	1,70	0,41	0,34	12	ТТК № 1313	0,91
Груша	134,87	0,54	0,40	13,89	68,11		55,36
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	610	16,14	15,82	37,12	369,61		197,06
СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,90
Салат "Витаминка"	70	1,10	4,35	3,56	55,04	ТТК № 64	24,89
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Плов (диета)	225	24,40	21,95	37,57	445	ТТК № 1327	144,13
Зелень (укроп, петрушка)	0,97	0,03	0	0,08	0,43	ТТК № 41	0,88
Компот из смеси сухофруктов б/сахара	200	1,02	0,06	13,40	50	ТТК № 1309	9,60
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	781	36,50	32,22	86,43	766,55		216,93
Итого:	1 391	52,64	48,04	123,55	1 136,16		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник




Запольская Е. Л.
Паламарчук В.Г.
Яндурина А.Р.