



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Структурное подразделение

Столовая МБОУ НШ
«Прогимназия»

МБОУ

МБОУ НШ "Прогимназия"

Материально-ответственное лицо

Гасанова Д.М.

Дата

03.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,59	5,98	2,78	66,72	ТТК №3	27,98
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	160	5,58	7,61	34,49	236,8	ТТК № 520	21,55
Зелень (укроп, петрушка)	1,01	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,91
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,93
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	551	37,10	29,91	66,09	685,81		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	160	5,58	7,61	34,49	236,8	ТТК № 520	21,55
Зелень (укроп, петрушка)	1,11	0,03	0	0,09	0,49	ТТК № 41	1,01
Огурцы свежие, нарезка	35	0,28	0,02	0,86	4,67	ТТК № 45	22,27
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	15,25
Печенье сдобное "Вечернее"	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	856	47,06	43,21	153,94	1 071,61		248,00
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,37
Вареники с картофелем отварные	200	8,74	9,66	61,61	374	ТТК № 229	57,76
Масло сливочное	7,26	0,06	5,27	0,09	48,4	ТТК № 43	7,14
Сметана	30	0,73	3,96	0,98	42,9	ТТК № 54	12,77
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	15,25
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	712	13,49	22,74	114,94	718,99		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Каша молочная пшённая (жидкая)	180	6,36	3,60	28,87	176,4	С6.2004 №311	14,67
Масло сливочное	4,99	0,04	3,62	0,06	33,27	ТТК № 43	4,91
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808	11,40
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	410	9,82	8,88	56,86	349,23		35,00
Итого:	1122	23,31	31,62	171,80	1 068,22		156,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Горячева В. В.
Гасанова Д.М.
Моллатаева А. В.

МЕНЮ

03.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	505	37,85	23,70	73,07	661,85		139,78
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132	24,37
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,20	42,9	ТТК № 233	25,37
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	Сб.2004 № 436	153,92
Компот "Сливовый № 2" (вит.50)	200	0,22	0,06	24,13	92,96	ТТК № 832-50	15,62
Яблоко	156,04	0,62	0,62	15,29	76,46		43,19
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:	921	35,46	28,82	111,44	855,43		274,22
Итого:	1 426	73,31	52,52	184,51	1 517,28		414,00
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Рассольник ленинградский	200	1,66	2,82	13,81	85,69	Сб.2004 № 132	19,49
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,23	57,2	ТТК № 233	33,82
Жаркое по - домашнему	225	23,36	20,95	19,51	366	Сб.2004 № 436	153,92
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Компот "Сливовый № 2" (вит.50)	200	0,22	0,06	24,13	92,96	ТТК № 832-50	15,62
Яблоко	154,35	0,62	0,62	15,13	75,63		42,73
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:	850	34,72	28,84	95,94	789,92		274,22
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	Сб.1996 № 630	7,93
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	505	37,85	23,70	73,07	661,85		139,78
Итого:	1 355	72,57	52,54	169,01	1 451,77		414,00
СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Люля-кебаб (запеченный)	100	25,72	14,01	1,94	236	ТТК № 283	101,25
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222	ТТК № 520	20,20
Огурцы консервированные, нарезка	50	0	0	1,47	5,6	ТТК № 52	18,53
Чай б/сахара (диета)	200	1,70	0,41	0,34	12	ТТК № 1313	0,91
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	530	34,86	22,14	51,46	550,6		147,26

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Горячева В. В.
Гасанова Д.М.
Моллатаева А. В.

МЕНЮ

03.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	50,73
Хлебцы хрустящие	11	3,93	3,78	23,69	144		17,50
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	Сб.2004 № 132	24,37
Жаркое по - домашнему	150	15,57	13,97	14,32	244,1	Сб.2004 № 436	100,47
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311	10,00
Груша	136,98	0,55	0,41	14,11	69,17		56,22
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	828	34,30	28,29	105,97	813,78		266,73
Итого:	1358	69,16	50,43	157,43	1364,38		414,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Горячева В. В.
Гасанова Д.М.
Моллатаева А. В.