



Свердловское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

000539



Структурное подразделение

Столовая МБОУ НШ «Прогимназия»

МБОУ

МБОУ НШ "Прогимназия"

Материально-ответственное лицо

Гасанова Д.М.

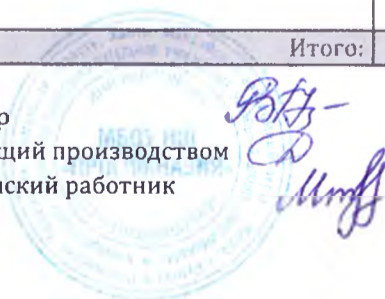
Дата

23.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Каша молочная манная (жидкая)	200	5,86	3,25	27,80	166,4	С6.2004 № 311	16,49
Запеканка из творога	100	17,55	11,72	22,37	244	С6.2004 № 366	86,39
Масло сливочное	3	0,02	2,18	0,04	20	ТТК № 43	2,95
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,48
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808	11,40
Яблоко	131	0,52	0,52	12,84	64,19		36,26
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	679	27,86	21,97	91,64	662,75		166,00
Обед (7 -11 лет)							
Бутерброд горячий с сыром	60	8,12	9,20	13,44	172	С6.2004 № 10	35,84
Суп молочный с крупой (крупя кукурузная)	250	5,58	5,38	19,91	149	ТТК № 139	23,86
Запеканка творожная	100	17,49	11,68	17,90	248	ТТК № 611	86,31
Повидло яблочное	50	0,20	0	33,00	126		12,50
Компот из с/м черноплодной рябины (вит.50)	200	0,57	0,07	23,33	90,47	ТТК № 833-50	13,42
Груша	166,49	0,67	0,50	17,15	84,08		68,34
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:	876	36,02	27,33	147,77	981,55		248,00
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Суп из овощей (фасоль консервированная)	200	1,44	2,74	10,42	66,55	С6.2004 № 135	17,25
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 409	58,46
Каша вязкая пшеничная	190	5,02	4,77	28,48	179,87	С6.2004 № 510	9,49
Зелень (укроп, петрушка)	2,54	0,07	0,01	0,22	1,12	ТТК № 41	2,29
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
Печенье сдобное "Хрупкие палочки"	40	2,62	11,30	43,41	207,68	ТУ № 1504	7,61
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:	783	28,41	24,78	143,32	817,88		121,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

23.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Каша молочная школьная ячневая	210	6,93	9,66	35,64	252	ТТК № 708	24,93
Масло сливочное	3,9	0,03	2,83	0,05	26	ТТК № 43	3,83
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:	439	10,38	13,15	57,12	382,3		35,00
Итого:	1 222	38,79	37,93	200,44	1 200,18		156,00
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Каша молочная манная (жидкая)	200	5,86	3,25	27,80	166,4	Сб.2004 № 311	16,49
Запеканка творожная с кокосом	100	12,46	23,13	40,57	415	ТТК № 615	71,33
Масло сливочное	7	0,06	5,08	0,09	46,67	ТТК № 43	6,88
Молоко сгущенное	25	1,80	2,13	13,88	79,25	ТТК № 51	12,26
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	582	25,27	35,50	121,30	900,88		126,11
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Сок фруктовый 0,2 л	200	0	0	0			19,47
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	Сб. 2004 № 139	22,06
Вареники с картофелем отварные	180	7,87	8,69	55,45	336,6	ТТК № 229	51,98
Говядина отварная для I блюд	30	8,17	5,83	0,29	85,8	ТТК № 233	53,56
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43	4,92
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
Груша	147,47	0,59	0,44	15,19	74,47		60,53
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:	1 162	27,26	33,01	140,32	972,67		287,89
Итого:	1 744	52,53	68,51	261,62	1 873,55		414,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



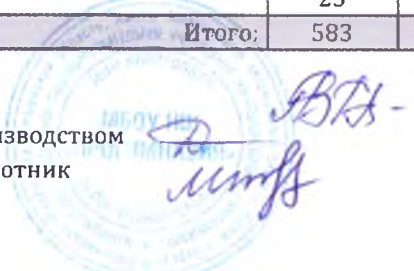
Горячева В. В.
Гасанова Д.М.
Моллатаева А. В.

МЕНЮ

23.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41		36,90
Салат из свеклы с сыром	80	3,94	13,54	5,96	158,4	ТТК № 32	22,12
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	Сб. 2004 № 139	22,06
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	Сб.2004 № 719	111,70
Масло сливочное	8	0,06	5,81	0,10	53,34	ТТК № 43	7,87
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
Груша	140,06	0,56	0,42	14,43	70,73		57,49
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:	1 018	33,12	35,56	146,04	1 035,14		286,87
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Каша молочная ячневая (вязкая)	200	6,87	3,28	32,26	194	Сб.2004 № 302	15,09
Запеканка творожная с кокосом	100	12,46	23,13	40,57	415	ТТК № 615	71,33
Масло сливочное	9	0,07	6,53	0,12	60	ТТК № 43	8,85
Сметана	30	0,73	3,96	0,98	42,9	ТТК № 54	12,72
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	589	25,22	38,81	112,89	905,46		127,13
Итого:	1 607	58,34	74,37	258,93	1 940,6		414,00
СД Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Каша молочная школьная ячневая (диета)	210	6,93	9,66	30,55	245	ТТК № 1306	24,66
Запеканка из творога СД	110	19,29	12,89	11,48	243,1	ТТК № 1382	94,09
Масло сливочное	7,79	0,06	5,66	0,10	51,94	ТТК № 43	7,66
Сметана	30	0,73	3,96	0,98	42,9	ТТК № 54	12,72
Чай с молоком б/сахара (диета)	200	3,20	1,85	2,50	39	ТТК № 1315	7,12
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	583	31,88	34,27	56,64	675,94		149,98

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



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