

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение Столовая МБОУ гимназия № 2 МБОУ МБОУ гимназия №2

Материально-ответственное лицо Масич Н. В. Дата 12.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	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	130	22,82	15,24	29,08	317,2	С6.2004 № 366	112,10
Масло сливочное	5,87	0,05	4,26	0,08	39,14	ТТК № 43	5,77
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	11,63
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:	611	35,62	26,79	109,80	795,55		166,00
Обед (7 -11 лет)							
Запеканка из творога	110	19,31	12,89	24,61	268,4	С6.2004 № 366	94,86
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	26,05
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	85,00
Повидло яблочное	20	0,08	0	13,20	50,4		5,00
Каша вязкая ячневая	150	3,08	3,72	19,14	129	С6 2004 № 510	7,17
Лук зеленый (перо)	1,57	0,06	0,01	0,26	1,05	ТТК № 81	1,31
Компот из смородины с/м	200	0,38	0,14	24,46	102	ТТК № 825	21,94
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:	882	39,65	35,74	123,97	949,96		249,07
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Сыр (порциями)	25	6,12	5,73	0	77,38	С6.2004 № 97	26,10
Каша молочная манная (жидкая)	200	5,86	3,25	27,80	166,4	С6.2004 № 311	16,49
Масло сливочное	6,28	0,05	4,56	0,08	41,87	ТТК № 43	6,17
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:	456	15,45	14,20	49,31	389,95		55,00
Дополнительное питание(7- 11 лет)							
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,66
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,51
Каша вязкая ячневая	150	3,08	3,72	19,14	129	С6 2004 № 510	7,17
Лук зеленый (перо)	1,02	0,04	0	0,21	0,68	ТТК № 81	0,85
Огурцы свежие, нарезка	15	0,12	0,01	0,37	2	ТТК № 45	7,16
Компот из смородины с/м	200	0,38	0,14	24,46	102	ТТК № 825	21,94
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:	771	17,43	19,10	95,78	631,79		122,03

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Лемешева И. В.
Масич Н. В.
Воронина А. В.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (12 лет и старше)							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	85,00
Макаронные изделия отварные	190	7,14	5,66	47,82	267,9	С6.2004 № 516	15,55
Лук зеленый (перо)	4,99	0,20	0,02	0,59	3,33	ТТК № 81	4,17
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Ватрушка с творогом	75	9,88	5,18	33,35	220	С6.2004 № 741	28,49
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:	627	33,59	26,72	116,21	830,35		146,00
Обед (12 лет и старше)							
Рассольник ленинградский	200	1,66	2,82	13,81	85,69	С6.2004 № 132	24,70
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,60
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Лук зеленый (перо)	1,44	0,06	0	0,25	0,96	ТТК № 81	1,20
Огурцы свежие, нарезка	30	0,24	0,02	0,74	4	ТТК № 45	14,32
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Ватрушка с творогом	75	9,88	5,18	33,35	220	С6.2004 № 741	28,49
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:	841	32,05	25,50	137,22	901,75		146,00
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Рассольник ленинградский	200	1,66	2,82	13,81	85,69	С6.2004 № 132	19,99
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,51
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Каша вязкая ячневая (постное)	150	3,04	4,98	19,08	140	С6.2004 № 510	2,98
Лук зеленый (перо)	1,35	0,05	0	0,24	0,9	ТТК № 81	1,13
Компот из смородины с/м	180	0,34	0,13	22,01	91,8	ТТК № 825	19,74
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	19,55	21,58	89,59	638,19		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Масло сливочное	0,54	0	0,39	0,01	3,6	ТТК № 43	0,53
Компот из смеси сухофруктов	160	0,82	0,05	23,63	100	С6.2004 № 639	8,87
Рулет с кокосовой стружкой	100	9,14	16,79	49,25	382	ТТК № 924	25,60
Итого:	261	9,96	17,23	72,89	485,6		35,00
Итого:	957	29,51	38,81	162,48	1 123,79		156,00
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак							
Каша молочная манная (жидкая)	200	5,86	3,25	27,80	166,4	С6.2004 № 311	16,49
Запеканка из творога	130	22,82	15,24	29,08	317,2	С6.2004 № 366	112,10
Масло сливочное	3	0,02	2,18	0,04	20	ТТК № 43	2,95
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808	11,63
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:	613	35,95	25,13	112,53	792,26		165,63

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Лемешева И. В.
Масич Н. В.
Воронина А. В.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свеклы с черносливом	100	1,50	6,16	17,20	123	ТТК № 67	16,05
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	30,79
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	111,70
Масло сливочное	9,52	0,08	6,91	0,12	63,47	ТТК № 43	9,36
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Компот из смородины с/м	200	0,38	0,14	24,46	102	ТТК № 825	21,94
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:	855	33,12	35,89	125,72	957,18		248,37
Итого:	1 468	69,07	61,02	238,25	1 749,44		414,00
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свеклы с черносливом	100	1,50	6,16	17,20	123	ТТК № 67	16,05
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	24,98
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	50,73
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	111,70
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	8,51
Компот из смородины с/м	200	0,38	0,14	24,46	102	ТТК № 825	21,94
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:	853	34,42	32,13	125,67	928,11		244,60
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Каша молочная манная (жидкая)	200	5,86	3,25	27,80	166,4	С6.2004 № 311	16,49
Запеканка из творога	130	22,82	15,24	29,08	317,2	С6.2004 № 366	112,10
Масло сливочное	6,82	0,05	4,95	0,09	45,47	ТТК № 43	6,71
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808	11,63
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:	617	35,98	27,90	112,58	817,73		169,39
Итого:	1 470	70,40	60,03	238,25	1 745,84		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Лемешева И. В.
Масич Н. В.
Воронина А. В.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Каша молочная манная (жидкая)	200	5,86	3,25	27,80	166,4	С6.2004 № 311	16,49
Запеканка из творога	130	22,82	15,24	29,08	317,2	С6.2004 № 366	112,10
Масло сливочное	3	0,02	2,18	0,04	20	ТТК № 43	2,95
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808	11,63
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:	613	35,95	25,13	112,53	792,26		165,63
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свеклы с черносливом	100	1,50	6,16	17,20	123	ТТК № 67	16,05
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	30,88
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	50,79
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	111,70
Масло сливочное	5,12	0,04	3,72	0,07	34,14	ТТК № 43	5,03
Сметана	10	0,24	1,32	0,33	14,3	ТТК № 54	4,26
Компот из смородины с/м	200	0,38	0,14	24,46	102	ТТК № 825	21,94
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:	845	34,19	32,35	125,37	927,95		248,38
Итого:	1 458	70,14	57,48	237,90	1 720,21		414,01
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свеклы с черносливом	100	1,50	6,16	17,20	123	ТТК № 67	18,67
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132	30,88
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	50,83
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	111,70
Масло сливочное	3,84	0,03	2,79	0,05	25,6	ТТК № 43	3,78
Сметана	15	0,37	1,98	0,49	21,45	ТТК № 54	6,39
Компот из смородины с/м	200	0,38	0,14	24,46	102	ТТК № 825	21,94
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:	849	34,31	32,08	125,51	926,56		251,92

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



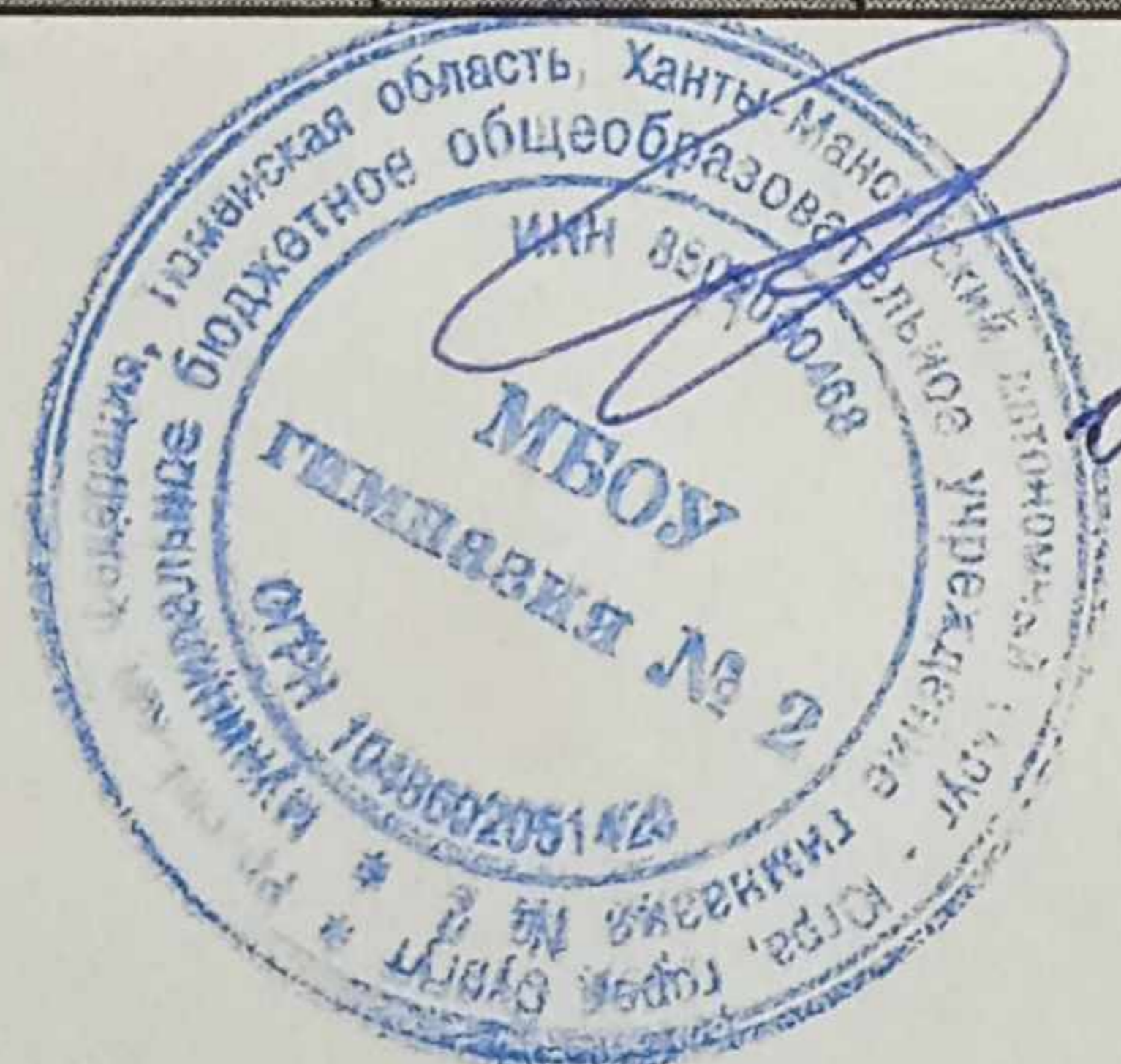
Лемешева И. В.
Масич Н. В.
Воронина А. В.

МЕНЮ

12.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Каша молочная манная (жидкая)	200	5,86	3,25	27,80	166,4	С6.2004 № 311	16,49
Запеканка из творога	130	22,82	15,24	29,08	317,2	С6.2004 № 366	112,10
Масло сливочное	2,19	0,02	1,59	0,03	14,6	ТТК № 43	2,15
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808	11,63
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:	612	35,95	24,54	112,52	786,86		164,83
Итого:	1 461	70,26	56,62	238,03	1 713,42		416,75
Дополнительное питание - 121 р.							
Салат из свеклы с черносливом	100	1,50	6,16	17,20	123	ТТК № 67	16,05
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,60
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Лук зеленый (перо)	0,93	0,04	0	0,20	0,62	ТТК № 81	0,78
Огурцы свежие, нарезка	15	0,12	0,01	0,37	2	ТТК № 45	7,16
Компот из смородины с/м	200	0,38	0,14	24,46	102	ТТК № 825	21,94
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:	651	20,55	23,38	121,88	772,42		121,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Лемешева И. В.
Масич Н. В.
Воронина А. В.