



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

04.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Сыр (порциями)	30	7,34	6,88	0	92,86	С6.2004 № 97	31,32
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229	17,45
Творожник с кокосом	100	13,04	21,40	36,46	389	ТТК № 602	70,37
Масло сливочное	7,96	0,06	5,78	0,10	53,07	ТТК № 43	7,83
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858	16,57
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:	618	31,44	40,97	121,70	975,39		166,00
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78		56,40
Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,49	5,02	21,00	149,84	С6.2004 №160	20,48
Творожник с кокосом	100	13,04	21,40	36,46	389	ТТК № 602	70,37
Молоко сгущенное	25	1,80	2,13	13,88	79,25	ТТК № 51	12,26
Напиток черничный (витаминизированный 50)	200	0,28	0,15	26,63	103,21	ТТК № 820-50	16,20
Груша	147,47	0,59	0,44	15,19	74,47		60,53
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	27,60	31,56	164,37	1 043,77		248,00
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Каша молочная рисовая (жидкая)	210	5,48	3,87	33,20	192,15	С6.2004 № 311	21,24
Масло сливочное	9,77	0,08	7,09	0,13	65,14	ТТК № 43	9,61
Какао с молоком	200	3,64	3,34	15,02	100,26	С6.2004 № 693	20,13
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	445	10,92	14,55	60,36	415,55		55,00
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,32
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858	16,57
Яблоко	148,65	0,59	0,59	14,57	72,84		41,15
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:	684	17,43	17,60	107,77	673,28		146,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

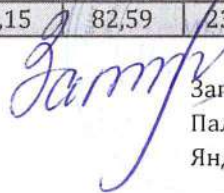
Запольская Е. Л.  
Паламарчук В.Г.  
Яндурина А.Р.

## МЕНЮ

04.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Салат "Мозаика"	100	1,32	8,53	8,87	120	ТТК № 23	26,64
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	Сб. 2004 № 139	22,06
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	Сб.2004 № 469	52,32
Рис припущенный	180	4,19	4,57	43,99	234	Сб.2004 № 512	19,95
Зелень (укроп, петрушка)	2,88	0,08	0,01	0,24	1,27	ТТК № 41	2,60
Напиток черничный (витаминизированный 70)	180	0,25	0,14	23,97	92,91	ТТК № 820-70	14,68
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:	868	22,80	28,71	132,45	872,44		146,00
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>							
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	Сб.2004 № 97	20,88
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	Сб.2021 № 229	17,45
Творожник с кокосом	100	13,04	21,40	36,46	389	ТТК № 602	70,37
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43	9,83
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858	16,57
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:	610	29,01	40,16	121,73	958,04		157,56
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	100	1,37	5,97	10,27	98	ТТК № 100	29,87
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	Сб. 2004 № 139	22,06
Биточек "Антошка"	100	17,26	14,31	15,77	263	ТТК № 216	89,24
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529	76,04
Зелень (укроп, петрушка)	2,92	0,08	0,01	0,25	1,28	ТТК № 41	2,64
Напиток лимонно - брусничный (вит.50)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-50	11,94
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:	893	38,14	42,43	108,79	955,14		256,44
Итого:	1 503	67,15	82,59	230,52	1 913,18		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

## МЕНЮ

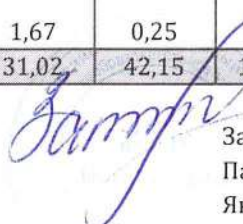
04.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	100	1,37	5,97	10,27	98	ТТК № 100	29,87
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	Сб. 2004 № 139	22,06
Биточек "Антошка"	100	17,26	14,31	15,77	263	ТТК № 216	89,24
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529	76,04
Зелень (укроп, петрушка)	2,92	0,08	0,01	0,25	1,28	ТТК № 41	2,64
Напиток лимонно - брусничный (вит.50)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-50	11,94
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
<b>Итого:</b>	<b>893</b>	<b>38,14</b>	<b>42,43</b>	<b>108,79</b>	<b>955,14</b>		<b>256,44</b>
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	Сб.2004 № 97	20,88
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	Сб.2021 № 229	17,45
Творожник с кокосом	100	13,04	21,40	36,46	389	ТТК № 602	70,37
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43	9,83
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858	16,57
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
<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>29,01</b>	<b>40,16</b>	<b>121,73</b>	<b>958,04</b>		<b>157,56</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 503</b>	<b>67,15</b>	<b>82,59</b>	<b>230,52</b>	<b>1 913,18</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Сыр (порциями)	25	6,12	5,73	0	77,38	Сб.2004 № 97	26,10
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	Сб.2021 № 229	17,45
Творожник с кокосом	100	13,04	21,40	36,46	389	ТТК № 602	70,37
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43	9,83
Молоко сгущенное	35	2,52	2,98	19,43	110,95	ТТК № 51	17,17
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858	16,57
Яблоко	104,22	0,42	0,42	10,21	51,07		28,85
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
<b>Итого:</b>	<b>724</b>	<b>31,02</b>	<b>42,15</b>	<b>134,72</b>	<b>1 040,43</b>		<b>194,09</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

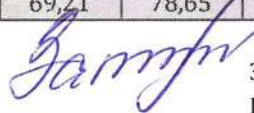


## МЕНЮ

04.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	100	1,37	5,97	10,27	98	ТТК № 100	29,87
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	С6. 2004 № 139	22,06
Биточек "Антошка"	100	17,26	14,31	15,77	263	ТТК № 216	89,24
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	100	2,67	2,59	5,27	54	ТТК № 533	37,56
Зелень (укроп, петрушка)	0,51	0,01	0	0,04	0,22	ТТК № 41	0,46
Напиток лимонно - брусничный (вит.70)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-70	12,05
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:	836	34,50	29,37	108,94	830,28		219,92
Итого:	1 560	65,52	71,52	243,66	1 870,71		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	100	1,37	5,97	10,27	98	ТТК № 100	29,87
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	С6. 2004 № 139	22,06
Биточек "Антошка"	100	17,26	14,31	15,77	263	ТТК № 216	89,24
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	190	8,40	16,78	17,86	248,9	ТТК № 529	80,26
Зелень (укроп, петрушка)	1,3	0,04	0,01	0,11	0,57	ТТК № 41	1,17
Напиток лимонно - брусничный (вит.70)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-70	12,05
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:	926	40,26	43,57	121,60	1 025,53		263,32
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97	20,88
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229	17,45
Творожник с кокосом	100	13,04	21,40	36,46	389	ТТК № 602	70,37
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
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858	16,57
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:	603	28,95	35,08	121,64	911,37		150,68
Итого:	1 529	69,21	78,65	243,24	1 936,9		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

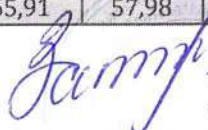
Запольская Е. Л.  
Паламарчук В.Г.  
Яндурина А.Р.

## МЕНЮ

04.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Завтрак</b>							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	Сб.2004 № 97	15,67
Каша молочная школьная из 6 злаков (диета)	210	6,43	10,17	23,97	214	ТТК № 1302	30,13
Сырники из творога	100	19,81	11,69	12,48	237	Сб.2004 № 358	87,96
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Теплый компот "Клубника" (смесь) СД	200	0,18	0,08	2,86	13	1331	14,11
Яблоко	128,53	0,51	0,51	12,60	62,98		35,58
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>699</b>	<b>32,76</b>	<b>28,78</b>	<b>63,60</b>	<b>656,01</b>		<b>195,68</b>
<b>СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат "Мозаика"	60	0,79	5,12	5,32	72	ТТК № 23	15,99
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	4,18	3,00	16,83	106,61	Сб. 2004 № 139	17,65
Биточек "Антошка"	100	17,26	14,31	15,77	263	ТТК № 216	89,23
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,90
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	150	4,01	3,89	7,91	81	ТТК № 533	56,35
Компот "Сливовый № 1" (диета)	200	0,31	0,10	3,82	14	ТТК № 1321	12,10
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
<b>Итого:</b>	<b>775</b>	<b>33,15</b>	<b>29,20</b>	<b>76,17</b>	<b>694,41</b>		<b>218,32</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 474</b>	<b>65,91</b>	<b>57,98</b>	<b>139,77</b>	<b>1 350,42</b>		<b>414,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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