

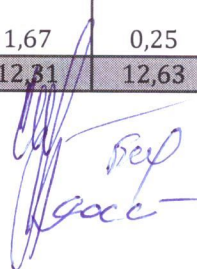
**Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»**

Структурное подразделение	Столовая МБОУ СОШ № 32	МБОУ	МБОУ СОШ №32
Материально-ответственное лицо	Башкирова Н. В.	Дата	02.05.2024

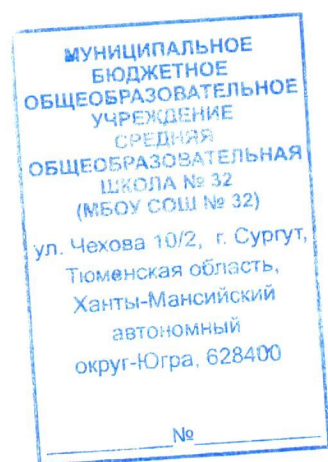
**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>*Завтрак (7 - 11 лет)</b>						
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97
Каша "Дружба"	220	5,80	4,16	31,78	185,9	С6.2021 № 229
Запеканка творожная с кокосом	120	14,95	27,76	48,49	498	ТТК № 615
Масло сливочное	4,334	0,03	3,15	0,06	28,89	ТТК № 43
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>644</b>	<b>31,40</b>	<b>42,79</b>	<b>136,50</b>	<b>1 046,16</b>	<b>166</b>
<b>*Обед (7 - 11 лет)</b>						
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41	
Суп молочный с крупой (пшено)	250	5,58	5,38	19,91	149	С6.2004 № 161
Запеканка творожная с кокосом	120	14,95	27,76	48,49	498	ТТК № 615
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51
Напиток черничный (витаминизированный 50)	200	0,28	0,15	26,63	103,21	ТТК № 820-50
Груша	175,74	0,70	0,53	18,10	88,75	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>916</b>	<b>27,60</b>	<b>37,05</b>	<b>170,91</b>	<b>1 118,47</b>	<b>248</b>
<b>*Бесплатное питание (с 12 лет)</b>						
Каша молочная рисовая (жидкая)	200	5,22	3,69	31,62	183	С6.2004 № 311
Масло сливочное	7,02	0,06	5,10	0,09	46,8	ТТК № 43
Какао с молоком	200	3,64	3,34	15,02	100,26	С6.2004 № 693
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>457</b>	<b>12,31</b>	<b>12,63</b>	<b>69,77</b>	<b>442,06</b>	<b>55</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Прогонюк Л. Н.  
Башкирова Н. В.  
Россинская Т.М.



## МЕНЮ

02.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>*Завтрак (12 лет и старше)</b>						
Котлеты "Зайчик" с соусом	100	7,62	11,70	9,84	174	ТТК № 288
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528
Зелень (укроп, петрушка)	2,15	0,06	0,01	0,18	0,95	ТТК № 41
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858
Круасан с творогом	75	9,63	6,18	35,63	237	ТТК № 950
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
<b>Итого:</b>	<b>582</b>	<b>24,13</b>	<b>23,44</b>	<b>116,52</b>	<b>779,39</b>	<b>146</b>
<b>*Обед (12 лет и старше)</b>						
Суп картофельный	250	2,02	2,25	19,40	96,49	С6.2004 № 133-1
Котлеты "Зайчик" с соусом	100	7,62	11,70	9,84	174	ТТК № 288
Рис припущенный	180	4,19	4,57	43,99	234	С6.2004 № 512
Зелень (укроп, петрушка)	0,45	0,01	0	0,04	0,2	ТТК № 41
Напиток черничный (витаминизированный 70)	200	0,28	0,16	26,63	103,23	ТТК № 820-70
Печенье сдобное "Кокосовое"	20	1,42	8,92	17,50	120,22	ТУ № 1506
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>825</b>	<b>20,65</b>	<b>28,35</b>	<b>152,45</b>	<b>898,14</b>	<b>146</b>
<b>*ГПД (7-11 лет)-Обед</b>						
Суп картофельный	250	2,02	2,25	19,40	96,49	С6.2004 № 133-1
Зразы ленивые с соусом	100	8,67	10,71	11,41	176	ТТК № 248
Каша вязкая пшеничная	170	4,49	4,27	25,48	160,94	С6.2004 № 510
Зелень (укроп, петрушка)	2,38	0,07	0,01	0,20	1,05	ТТК № 41
Огурцы свежие, нарезка	15	0,12	0,01	0,37	2	ТТК № 45
Напиток лимонно - брусничный (вит.50)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>787</b>	<b>18,90</b>	<b>17,81</b>	<b>101,29</b>	<b>631,48</b>	<b>121</b>
<b>*ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>						
Сыр (порциями)	10	2,45	2,29	0	30,95	С6.2004 № 97
Масло сливочное	3,78	0,03	2,74	0,05	25,2	ТТК № 43
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Булочка "Ванильная"	100	8,12	9,01	60,42	353	ТТК № 949
<b>Итого:</b>	<b>314</b>	<b>10,78</b>	<b>14,12</b>	<b>76,95</b>	<b>473,51</b>	<b>35</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 101</b>	<b>29,68</b>	<b>31,93</b>	<b>178,24</b>	<b>1 104,99</b>	<b>156</b>
<b>*Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>						
Сыр (порциями)	30	7,34	6,89	0	92,87	С6.2004 № 97
Каша "Дружба"	210	5,53	3,97	30,38	177,45	С6.2021 № 229
Запеканка творожная с кокосом	110	13,71	25,44	44,53	456,5	ТТК № 615
Масло сливочное	7,03	0,06	5,10	0,09	46,87	ТТК № 43
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>637</b>	<b>32,37</b>	<b>44,53</b>	<b>131,17</b>	<b>1 045,15</b>	<b>171</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

№

2 из 5

Прогонюк Л. Н.  
Башкирова Н. В.  
Россинская Т. М.

## МЕНЮ

02.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>*Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Салат "Школьный"	100	1,22	8,42	7,75	106,67	ТТК № 13-1
Суп картофельный	250	2,02	2,25	19,40	96,49	С6.2004 № 133-1
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233-1
Биточки из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 220
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	150	6,63	13,25	14,10	196,5	ТТК № 529
Напиток лимонно - брусничный (вит.50)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>860</b>	<b>30,71</b>	<b>37,88</b>	<b>99,47</b>	<b>840,26</b>	<b>242</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 497</b>	<b>63,08</b>	<b>82,41</b>	<b>230,64</b>	<b>1 885,41</b>	<b>414</b>
<b>*Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Салат "Школьный"	100	1,22	8,42	7,75	106,67	ТТК № 13-1
Суп картофельный	250	2,02	2,25	19,40	96,49	С6.2004 № 133-1
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,20	42,9	ТТК № 233-1
Биточки из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 220
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	150	6,63	13,25	14,10	196,5	ТТК № 529
Напиток лимонно - брусничный (вит.50)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>865</b>	<b>32,07</b>	<b>38,86</b>	<b>99,50</b>	<b>854,56</b>	<b>250</b>
<b>*Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>						
Сыр (порциями)	25	6,11	5,74	0	77,39	С6.2004 № 97
Каша "Дружба"	220	5,80	4,16	31,78	185,9	С6.2021 № 229
Запеканка творожная с кокосом	110	13,71	25,44	44,53	456,5	ТТК № 615
Масло сливочное	5,17	0,04	3,75	0,07	34,47	ТТК № 43
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>640</b>	<b>31,39</b>	<b>42,22</b>	<b>132,55</b>	<b>1 025,72</b>	<b>163</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 505</b>	<b>63,46</b>	<b>81,08</b>	<b>232,05</b>	<b>1 880,28</b>	<b>414</b>

Директор ОУ

Заведующий производством  
Муниципальное  
Медицинский работник

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕЙ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА № 32  
(МБОУ СОШ № 32)  
ул. Чехова 10/2, г. Сургут,  
Тюменская область,  
Ханты-Мансийский  
автономный  
округ-Югра, 628400

№

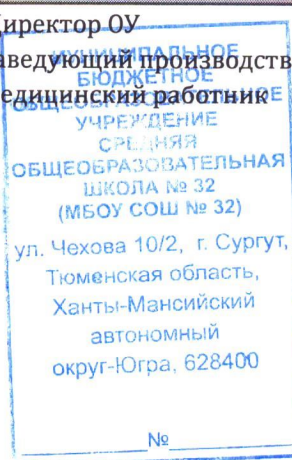

Прогонюк Л. Н.  
Башкирова Н. В.  
Росинская Т.М.

## МЕНЮ

02.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>*Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>						
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229
Запеканка творожная с кокосом	100	12,46	23,13	40,57	415	ТТК № 615
Масло сливочное	7,74	0,06	5,62	0,10	51,6	ТТК № 43
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>608</b>	<b>28,41</b>	<b>40,25</b>	<b>125,81</b>	<b>968,97</b>	<b>153</b>
<b>*Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Салат "Школьный"	100	1,22	8,42	7,75	106,67	ТТК № 13-1
Суп картофельный	250	2,02	2,25	19,40	96,49	С6.2004 № 133-1
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233-1
Биточки из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 220
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529
Напиток лимонно - брусничный (вит.70)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-70
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>915</b>	<b>33,76</b>	<b>40,77</b>	<b>114,30</b>	<b>937,56</b>	<b>260</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 523</b>	<b>62,17</b>	<b>81,02</b>	<b>240,11</b>	<b>1 906,53</b>	<b>414</b>
<b>*Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Салат "Школьный"	100	1,22	8,42	7,75	106,67	ТТК № 13-1
Суп картофельный	250	2,02	2,25	19,40	96,49	С6.2004 № 133-1
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,17	28,6	ТТК № 233-1
Биточки из говядины	100	14,59	11,46	13,62	217	ТТК № 220
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529
Напиток лимонно - брусничный (вит.70)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-70
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>915</b>	<b>33,76</b>	<b>40,77</b>	<b>114,30</b>	<b>937,56</b>	<b>260</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



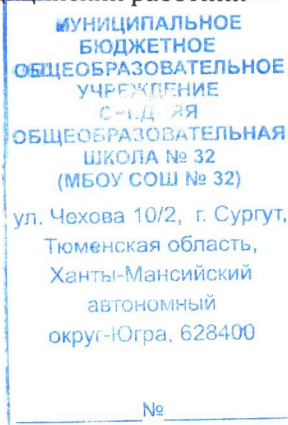
Прогонюк Л. Н.  
Башкирова Н. В.  
Россинская Т.М.

## МЕНЮ

02.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>*Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>						
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229
Запеканка творожная с кокосом	100	12,46	23,13	40,57	415	ТТК № 615
Масло сливочное	7,74	0,06	5,62	0,10	51,6	ТТК № 43
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51
Теплый компот "Черника"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 858
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>608</b>	<b>28,41</b>	<b>40,25</b>	<b>125,81</b>	<b>968,97</b>	<b>153</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 523</b>	<b>62,17</b>	<b>81,02</b>	<b>240,11</b>	<b>1 906,53</b>	<b>414</b>
<b>*СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Завтрак</b>						
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41	
Каша молочная кукурузная (жидкая) (диета)	200	3,40	3,31	6,03	64	ТТК № 1407*
Творожные сырники (диета)	100	19,51	11,79	12,56	237	ТТК № 1320
Масло сливочное	4,66	0,04	3,38	0,06	31,07	ТТК № 43
Сметана	15	0,37	1,98	0,49	21,45	ТТК № 54
Чай б/сахара (диета)	200	1,70	0,41	0,34	12	ТТК № 1313
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
<b>Итого:</b>	<b>635</b>	<b>27,28</b>	<b>21,30</b>	<b>49,58</b>	<b>495,93</b>	<b>157</b>
<b>*СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,51	5,95	2,33	64,1	ТТК № 3
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139-1
Говядина отварная для I блюд	30	8,17	5,83	0,29	85,8	ТТК № 233-1
Колбаски "Школьные"	100	22,99	18,56	21,08	343,6	ТТК № 211-1
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная *	150	3,96	5,14	7,85	92	ТТК № 1341
Зелень (укроп, петрушка)	0,8	0,02	0	0,07	0,35	ТТК № 41
Компот "Сливовый № 1" (диета)	200	0,31	0,10	3,82	14	ТТК № 1321
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>43,19</b>	<b>39,50</b>	<b>67,15</b>	<b>787,13</b>	<b>256</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 451</b>	<b>70,47</b>	<b>60,80</b>	<b>116,73</b>	<b>1 283,06</b>	<b>414</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Прогонюк Л. Н.  
Башкирова Н. В.  
Росинская Т.М.