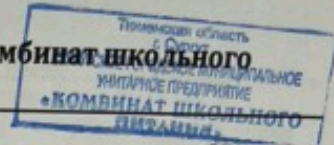




**Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»**

000369



Структурное подразделение

Столовая МБОУ  
СОШ № 29

МБОУ

МБОУ СОШ №29

Материально-ответственное лицо

Ванюхина Н.С.

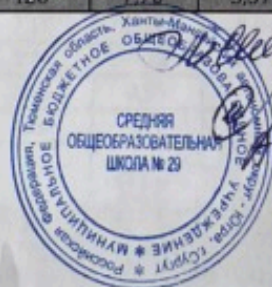
Дата

24.04.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>						
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361
Рис отварной	170	4,08	5,42	41,09	236,86	С6.2004 № 511
Зелень (укроп, петрушка)	2,14	0,06	0,01	0,18	0,94	ТТК № 41
Морская капуста	15	0,15	0,59	0,74	8,85	ТТК № 56
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
<b>Итого:</b>	<b>572</b>	<b>23,84</b>	<b>22,00</b>	<b>121,87</b>	<b>725,5</b>	
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>						
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361
Рис отварной	170	4,08	5,42	41,09	236,86	С6.2004 № 511
Зелень (укроп, петрушка)	2,08	0,06	0,01	0,18	0,92	ТТК № 41
Напиток лимонный (витаминизированный 50)	200	0,13	0,02	24,66	96,27	ТТК № 828-50
Яблоко	135	0,54	0,54	13,23	66,15	
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
<b>Итого:</b>	<b>967</b>	<b>33,75</b>	<b>29,14</b>	<b>169,18</b>	<b>1 020,38</b>	
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>						
Рис цветной	180	4,26	4,52	36,73	212,4	ТТК № 528
Зелень (укроп, петрушка)	0,71	0,02	0	0,06	0,31	ТТК № 41
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
<b>Итого:</b>	<b>426</b>	<b>7,70</b>	<b>5,37</b>	<b>69,30</b>	<b>365,96</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Светлова М. Б.  
Ванюхина Н.С.  
Мустафаева С.Ф.

## МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>						
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361
Рис припущенный	180	4,19	4,57	43,99	234	С6.2004 № 512
Зелень (укроп, петрушка)	0,38	0,01	0	0,03	0,17	ТТК № 41
Теплый напиток "Лимонный"	180	0,12	0,01	9,63	38,93	ТТК № 856
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	545	23,69	20,55	121,83	704,7	
<b>Обед (12 лет и старше)</b>						
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259
Рис припущенный	190	4,43	4,83	46,44	247	С6.2004 № 512
Зелень (укроп, петрушка)	0,73	0,02	0	0,06	0,32	ТТК № 41
Напиток лимонный (витаминизированный 70)	200	0,13	0,02	24,66	96,29	ТТК № 828-70
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932
Итого:	851	22,75	27,56	172,93	963,79	
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>						
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361
Рис отварной	150	3,60	4,79	36,26	209	С6.2004 № 511
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856
Печенье с начинкой "Слободское"	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	545	22,78	19,56	110,99	653,75	
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Салат из св.помидоров с кукурузой (вар.3)	60	0,73	6,00	5,55	72,6	ТТК № 86
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	1,69	0,05	0,01	0,14	0,74	ТТК № 41
Компот из вишни с/м и яблок (вит.50)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-50
Яблоко	148	0,59	0,59	14,50	72,52	
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
Итого:	985	35,59	46,58	114,59	833,42	
Итого:	1530	56,37	46,58	225,58	1487,17	

Директор ОУ  
Заведующий производством

М/раба ткич



Светлова М. Б.  
Ванюхина Н.С.

Мусаева

## МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Салат из св.помидоров с кукурузой (вар.3)	60	0,73	6,00	5,55	72,6	ТТК № 86
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	1,69	0,05	0,01	0,14	0,74	ТТК № 41
Компот из вишни с/м и яблок (вит.50)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-50
Яблоко	148	0,59	0,59	14,50	72,52	
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
Итого:	985	33,59	27,00	114,59	833,42	
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>						
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361
Рис отварной	150	3,60	4,79	36,26	209	С6.2004 № 511
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856
Печенье с начинкой "Слободское"	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	545	22,78	19,56	110,99	653,75	
Итого:	1 530	56,37	46,56	225,58	1 487,17	
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>						
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361
Рис отварной	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511
Морская капуста	25	0,25	0,98	1,23	14,75	ТТК № 56
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856
Печенье с начинкой "Слободское"	40	2,26	7,95	42,02	183,6	ТУ № 1512
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933
Итого:	620	25,89	22,61	136,86	800,39	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Светлова М. Б.  
Ванюхина Н.С.  
Мустафаева С.Ф.

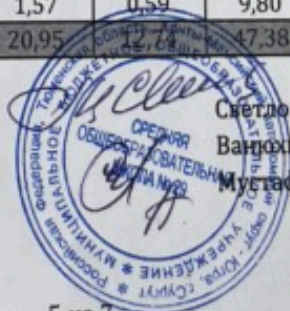
## МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Салат из свежих огурцов	100	0,71	9,88	3,12	102,3	С6.2004 № 16
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	0,89	0,03	0	0,08	0,39	ТТК № 41
Компот из вишни с/м и яблок (вит.70)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-70
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
Итого:	931	35,25	31,31	114,07	876,65	
Итого:	1551	61,14	53,92	250,93	1677,04	
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюда	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233
Салат из свежих огурцов	100	0,71	9,88	3,12	102,3	С6.2004 № 16
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	0,51	0,01	0	0,04	0,22	ТТК № 41
Компот из вишни с/м и яблок (вит.70)	200	0,23	0,11	13,46	53	ТТК № 843-70
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
Итого:	936	36,59	32,28	114,06	890,88	
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>						
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361
Рис отварной	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856
Печенье с начинкой "Слободское"	30	1,69	5,96	35,91	137,7	ТУ № 1512
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	575	23,50	20,51	118,24	695,54	
Итого:	1511	60,09	52,79	232,30	1586,42	
<b>СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Завтрак</b>						
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361
Рис цветной	150	3,55	3,77	30,61	177	ТТК № 528
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56
Чай с лимоном б/сахара (диета)	207	1,76	0,42	0,66	14	ТТК № 1314
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Итого:	497	20,95	12,68	47,38	396,8	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Светлова М. Б.  
Ванюхина Н.С.  
Мустафаева С.Ф.

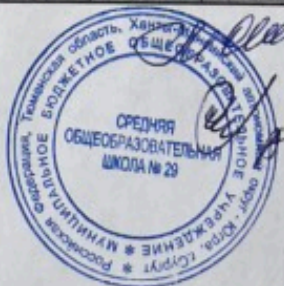


## МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюдо	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4	
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Картофель отварной	150	2,86	3,88	24,22	141,98	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	1,75	0,05	0,01	0,15	0,77	ТТК № 41
Компот из свежих яблок б/сахара	200	0,24	0,24	6,96	29	ТТК № 1308
Яблоко	134	0,54	0,54	13,13	65,66	
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	921	35,16	22,65	105,00	765,79	
Итого:	1 418	56,11	35,39	152,38	1 162,59	
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>						
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361
Рис отварной	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511
Морская капуста	20	0,20	0,78	0,98	11,8	ТТК № 56
Чай с лимоном б/сахара (диета)	207	1,76	0,42	0,66	14	ТТК № 1314
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931
Итого:	562	24,03	14,96	76,89	547,59	
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюдо	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4	
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Котлета "Школьная"	100	22,99	18,56	21,08	343,6	ТТК № 206
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	0,73	0,02	0	0,06	0,32	ТТК № 41
Компот из свежих яблок б/сахара	200	0,24	0,24	6,96	29	ТТК № 1308
Яблоко	115	0,46	0,46	11,27	56,35	
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Итого:	891	36,64	30,01	104,65	834,83	
Итого:	1 453	60,67	44,97	181,54	1 382,42	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Светлова М. Б.  
Ванюхина Н.С.  
Мустафаева С.Ф.

## МЕНЮ

24.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>СД Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блю	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4	
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	0,65	0,02	0	0,06	0,29	ТТК № 41
Компот из свежих яблок б/сахара	180	0,22	0,22	6,26	26,1	ТТК № 1308
Яблоко	119	0,48	0,48	11,66	58,31	
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933
Итого:	935	35,93	22,62	118,20	823,06	
<b>СД Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>						
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361
Рис отварной	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511
Морская капуста	30	0,29	1,18	1,47	17,7	ТТК № 56
Чай с лимоном б/сахара (диета)	207	1,76	0,42	0,66	14	ТТК № 1314
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931
Итого:	572	24,12	15,36	77,38	553,49	
Итого:	1 507	60,05	37,98	195,58	1 376,55	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Светлова М. Б.  
Ванюхина Н.С.  
Мустафаева С.Ф.



**1-4 классы – завтрак  
на сумму  
ДОТАЦИОННЫХ ВЫПЛАТ**



**1-4 классы – обед на  
сумму дотационных  
выплат**





**5-11 классы – завтрак  
на сумму  
ДОТАЦИОННЫХ ВЫПЛАТ**



**5-11 классы – обед на  
сумму дотационных  
выплат**



**5-11 классы – завтрак  
за родительскую  
плату**



**5-11 классы – обед за  
родительскую плату**



**1-4 классы – завтрак  
для учащихся  
льготной категории**



**1-4 классы – обед для  
учащихся льготной  
категории**



**5-11 классы – завтрак  
для учащихся  
льготной категории**



**5-11 классы – обед  
для учащихся  
льготной категории**