

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение	Столовая МБОУ СОШ № 24	МБОУ	МБОУ СОШ №24
Материально-ответственное лицо	Измайлова Х.Ф.	Дата	03.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность
		белки	жиры	углеводы	
*Завтрак (7 - 11 лет)					
Говядина в кисло-сладком соусе (2 вариант)	100	23,37	17,14	14,51	304,1
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85
Яблоко	108,13	0,43	0,43	10,60	52,98
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58
Итого:	613	35,93	27,26	96,24	782,93
*Обед (7 -11 лет)					
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11
Говядина в кисло-сладком соусе (2 вариант)	100	23,37	17,14	14,51	304,1
Говядина отварная для 1 блюд	20	5,44	3,89	0,23	57,2
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4
Компот ягодно-яблочный "Клубника (вит.50)	190	0,17	0,08	23,43	90,71
Яблоко	120,05	0,48	0,48	11,76	58,82
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58
батончик "за здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52
Итого:	925	41,59	37,15	128,46	1 022,94
*Бесплатное питание (с 12 лет)					
Соус "Сырный" с зеленью	25,85	1,87	1,79	1,92	31,67
Макаронные изделия отварные	200	7,52	5,96	50,34	282
Кукуруза консервированная	25	0,54	0,10	2,74	14,4
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58
Итого:	476	11,83	8,18	83,49	450,43
*Завтрак (12 лет и старше)					
Салат из свеклы с маслом	115	1,50	6,16	9,43	93,15
Говядина в кисло-сладком соусе (2 вариант)	100	23,37	17,14	14,51	304,1
Макароны с овощами	190	6,62	9,03	40,95	281,2
Зелень (укроп, петрушка)	3,24	0,09	0,01	0,28	1,43
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54
Итого:	633	34,95	33,00	85,62	780,18



Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Усольцева И. В.
Измайлова Х.Ф.
Кобзарь А.В.

МЕНЮ

03.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность
		белки	жиры	углеводы	
*Обед (12 лет и старше)					
Рассольник ленинградский	200	1,66	2,82	13,81	85,69
Говядина в кисло-сладком соусе	100	23,37	24,23	14,51	368
Каша вязкая пшённая	180	4,77	5,29	26,41	177,61
Зелень (укроп, петрушка)	2,16	0,06	0,01	0,18	0,95
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (вит.70)	190	0,23	0,10	24,28	94,32
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54
Итого:	697	31,76	32,70	90,22	780,57
*Льготное питание I смена (7 -11)					
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91
Говядина в кисло-сладком соусе (2)	100	23,37	17,14	14,51	304,1
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85
Хлеб "Прибрежный" обогащенный	30	2,21	0,59	15,38	75
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58
Итого:	525	40,39	31,42	85,64	791,86



Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Усольцева И. В.
Измайлова Х.Ф.
Кобзарь А.В.

МЕНЮ

03.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая
		белки	жиры	углеводы	
*Льготное питание I смена (7 -11					
Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,51	5,95	2,33	64,1
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,23	57,2
Котлеты "Домашние"	100	14,08	16,51	11,68	253
Пюре из бобовых	165	18,65	5,53	38,96	300,3
Компот ягодно-яблочный "Клубника" (вит.50)	200	0,18	0,08	24,66	95,48
Груша	144,53	0,58	0,43	14,89	72,99
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58
Хлеб столичный из ржано-пшеничной	25	1,67	0,25	11,03	54
Итого:	990	44,90	36,41	133,05	1 062,18
Итого:	1 515	85,29	67,83	218,69	1 854,04
*Льготное питание II смена (7 -11					
Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,51	5,95	2,33	64,1
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,23	57,2
Котлеты "Домашние"	100	14,08	16,51	11,68	253
Пюре из бобовых	150	16,95	5,03	35,42	273
Компот ягодно-яблочный клубника (вит.50)	200	0,18	0,08	24,66	95,48
Груша	137,41	0,55	0,41	14,15	69,39
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116
Хлеб столичный из ржано-пшеничной	25	1,67	0,25	11,03	54
Итого:	992	44,89	36,14	140,78	1 089,28
*Льготное питание II смена (7 -11					
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91
Говядина в кисло-сладком соусе (2 вариант)	100	23,37	17,14	14,51	304,1
Макароны с овощами	150	5,23	7,13	32,33	222
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58
Итого:	525	40,39	31,42	85,64	791,86
Итого:	1 517	85,28	67,56	226,42	1 881,14
*Льготное питание I смена (12 лет и					
Говядина в кисло-сладком соусе (2	100	23,37	17,14	14,51	304,1
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4
Огурцы консервированные, нарезка	30	0	0	0,88	3,36
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58
Итого:	565	36,55	28,26	92,99	777,71



Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Усольцева И. В.
Измайлова Х.Ф.
Кобзарь А.В.

МЕНЮ

03.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая
		белки	жиры	углеводы	
*Льготное питание I смена (12 лет и					
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,85	9,92	3,89	106,83
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,17	28,6
Котлеты "Домашние"	100	14,08	16,51	11,68	253
Сметана	25	0,61	3,30	0,82	35,75
Пюре из бобовых	180	20,34	6,03	42,50	327,6
Компот ягодно-яблочный "Клубника"	200	0,24	0,11	25,52	99,28
Апельсин	185,8	1,67	0,37	15,05	82,68
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58
Хлеб столичный из ржано-пшеничной	25	1,67	0,25	11,03	54
Итого:	1 101	45,97	42,20	139,93	1 152,85
Итого:	1 666	82,52	70,46	232,92	1 930,56
*Льготное питание II смена (12 лет и					
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,85	9,92	3,89	106,83
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,20	42,9
Котлеты "Домашние"	100	14,08	16,51	11,68	253
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6
Пюре из бобовых	180	20,34	6,03	42,50	327,6
Компот ягодно-яблочный "Клубника"	200	0,24	0,11	25,52	99,28
Апельсин	170,77	1,54	0,34	13,83	75,99
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54
Итого:	1 086	47,08	42,49	138,58	1 153,31
*Льготное питание II смена (12 лет и					
Говядина в кисло-сладком соусе (2 вариант)	100	23,37	17,14	14,51	304,1
Макароны с овощами	180	6,28	8,56	38,80	266,4
Огурцы консервированные, нарезка	35	0	0	1,03	3,92
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85
Хлеб "Прибрежный" обогащенный	30	2,21	0,59	15,38	75
Итого:	545	34,83	28,01	81,13	720,27
Итого:	1 631	81,91	70,50	219,71	1 873,58



Директор ОУ
Руководитель пищеблока
Медицинский работник

И. В. Усольцева
Х.Ф. Измайлова
А.В. Кобзарь