



Свердловское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школы и питания»

000301

Свердловское подразделение

Столовая МБОУ  
СОШ № 20 корпус 1

МБОУ

МБОУ СОШ №20

Материально-ответственное лицо

Чмель П.Г.

Дата 25.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>						
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229
Запеканка из творога	100	17,55	11,72	22,37	244	С6.2004 № 366
Масло сливочное	3,22	0,03	2,34	0,04	21,47	ТТК № 43
Сметана	10	0,24	1,32	0,33	14,3	ТТК № 54
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808
Яблоко	128,53	0,51	0,51	12,60	62,98	
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>692</b>	<b>28,69</b>	<b>21,58</b>	<b>103,27</b>	<b>705,31</b>	
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	60	8,12	9,20	13,44	172	С6.2004 № 10
Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,49	5,02	21,00	149,84	С6.2004 № 160
Запеканка из творога	110	19,31	12,89	24,61	268,4	С6.2004 № 366
Повидло яблочное	30	0,12	0	19,80	75,6	
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50
Груша	161,19	0,64	0,48	16,60	81,4	
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>861</b>	<b>37,29</b>	<b>28,17</b>	<b>142,46</b>	<b>951,82</b>	
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>						
Вареники с картофелем отварные	150	6,56	7,25	46,21	280,5	ТТК № 229
Масло сливочное	5,54	0,04	4,02	0,07	36,94	ТТК № 43
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
<b>Итого:</b>	<b>381</b>	<b>10,02</b>	<b>11,93</b>	<b>67,71</b>	<b>421,74</b>	
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>						
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229
Запеканка из творога	115	20,18	13,48	25,73	280,6	С6.2004 № 366
Сметана	23,62	0,58	3,12	0,77	33,78	ТТК № 54
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808
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>589</b>	<b>31,14</b>	<b>28,29</b>	<b>94,43</b>	<b>676,94</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Бауэр Н. В.  
Чмель П.Г.  
Холмухамедова Р.Ш.

## МЕНЮ

25.04.2024

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 блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41	
Салат из свежих помидоров и огурцов с луком зеленым	100	0,88	9,92	3,89	106,9	С6.2004 № 20
Суп из овощей (горошек зеленый)	250	1,80	3,42	12,03	83,19	С6.2004 № 135
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	5,16	0,04	3,75	0,07	34,4	ТТК № 43
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50
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>915</b>	<b>30,72</b>	<b>32,90</b>	<b>124,04</b>	<b>908,08</b>	
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Поддник</b>						
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229
Запеканка из творога	100	17,55	11,72	22,37	244	С6.2004 № 366
Масло сливочное	3	0,02	2,18	0,04	20	ТТК № 43
Повидло яблочное	20	0,08	0	13,20	50,4	
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808
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>573</b>	<b>28,01</b>	<b>19,59</b>	<b>103,54</b>	<b>676,96</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 488</b>	<b>58,73</b>	<b>52,49</b>	<b>227,58</b>	<b>1 585,04</b>	
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>						
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229
Запеканка из творога	100	17,55	11,72	22,37	244	С6.2004 № 366
Масло сливочное	8,57	0,07	6,22	0,11	57,14	ТТК № 43
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808
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>579</b>	<b>28,47</b>	<b>26,27</b>	<b>91,07</b>	<b>692,3</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Вауэр Н. В.  
Гимель П. Г.  
Холмухамедова Р. Ш.

## МЕНЮ

25.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Обед (12 лет и старше)</b>						
Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,49	5,02	21,00	149,84	С6.2004 №160
Залеканка из творога	110	19,31	12,89	24,61	268,4	С6.2004 № 366
Сметана	17,37	0,42	2,29	0,57	24,84	ТТК № 54
Компот "Сливовый № 1" (вит.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 831-70
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>627</b>	<b>28,84</b>	<b>20,78</b>	<b>93,19</b>	<b>647,69</b>	
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Завтрак</b>						
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229
Залеканка из творога	100	17,55	11,72	22,37	244	С6.2004 № 366
Масло сливочное	7,18	0,06	5,21	0,09	47,87	ТТК № 43
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808
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>577</b>	<b>28,46</b>	<b>25,26</b>	<b>91,05</b>	<b>683,03</b>	
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41	
Салат из свежих помидоров и огурцов с луком зелёным	100	0,88	9,92	3,89	106,9	С6.2004 № 20
Суп из овощей (горошек зелёный)	250	1,80	3,42	12,03	83,19	С6.2004 № 135
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	6	0,05	4,36	0,08	40	ТТК № 43
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50
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>911</b>	<b>29,37</b>	<b>32,54</b>	<b>124,02</b>	<b>899,28</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 488</b>	<b>57,83</b>	<b>52,80</b>	<b>215,07</b>	<b>1 582,31</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Бауэр Н. В.  
Чмель П.Г.  
Холмухамедова Р.Ш.

## МЕНЮ

25.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
<b>СД Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>						
Каша "Дружба" (диета)	200	5,27	3,78	28,97	150,38	С6.2021 № 229
Запеканка из творога СД	100	17,54	11,72	10,46	221	ТТК № 1382
Масло сливочное	5,19	0,04	3,77	0,07	34,6	ТТК № 43
Сметана	25	0,61	3,30	0,82	35,75	ТТК № 54
Чай с молоком б/сахара (диета)	200	3,20	1,85	2,50	39	ТТК № 1315
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>28,33</b>	<b>24,67</b>	<b>53,85</b>	<b>534,73</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 510</b>	<b>70,71</b>	<b>68,56</b>	<b>150,24</b>	<b>1 464,1</b>	
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>						
Каша "Дружба" (диета)	200	5,27	3,78	28,97	150,38	С6.2021 № 229
Запеканка из творога СД	100	17,54	11,72	10,46	221	ТТК № 1382
Масло сливочное	5,49	0,04	3,99	0,07	36,6	ТТК № 43
Сметана	15	0,37	1,98	0,49	21,45	ТТК № 54
Чай с молоком б/сахара (диета)	200	3,20	1,85	2,50	39	ТТК № 1315
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>545</b>	<b>28,09</b>	<b>23,57</b>	<b>53,52</b>	<b>522,43</b>	
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41	
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3
Суп из овощей (горошек зеленый)	250	1,80	3,42	12,03	83,19	С6.2004 № 135
Мясные шарики на пару	100	17,30	6,27	9,91	166	ТТК № 1390
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (диета)	200	0,34	0,09	3,60	12	ТТК № 1323
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>945</b>	<b>30,59</b>	<b>36,07</b>	<b>76,22</b>	<b>734,6</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 490</b>	<b>58,68</b>	<b>59,64</b>	<b>129,74</b>	<b>1 257,03</b>	
<b>СД Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41	
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	С6.2004 № 139
Мясные шарики на пару	100	17,30	6,27	9,91	166	ТТК № 1390
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (диета)	200	0,34	0,09	3,60	12	ТТК № 1323
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>945</b>	<b>34,01</b>	<b>36,40</b>	<b>85,23</b>	<b>784,67</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Блауэр Н. В.  
Тимель П. Г.  
Холмухамедова Р.Ш.

## МЕНЮ

25.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
<b>СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Завтрак</b>						
Каша "Дружба" (диета)	200	5,27	3,78	28,97	150,38	С6 2021 № 2
Запеканка из творога СД	100	17,54	11,72	10,46	221	ТТК № 138
Масло сливочное	5,19	0,04	3,77	0,07	34,6	ТТК № 43
Сметана	25	0,61	3,30	0,82	35,75	ТТК № 54
Чай с молоком б/сахара (диета)	200	3,20	1,85	2,50	39	ТТК № 131
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>28,33</b>	<b>24,67</b>	<b>53,85</b>	<b>534,73</b>	
<b>СД Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Говядина отварная для 1 блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41	
Салат из свеклы с сыром	100	4,93	16,93	7,45	198	ТТК № 32
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	С6 2004 № 1
Мясные шарики на пару	100	17,30	6,27	9,91	166	ТТК № 139
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	150	6,63	13,25	14,10	196,5	ТТК № 529
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (диета)	200	0,34	0,09	3,60	12	ТТК № 132
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>955</b>	<b>42,38</b>	<b>43,89</b>	<b>96,39</b>	<b>929,37</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 510</b>	<b>70,71</b>	<b>68,56</b>	<b>150,24</b>	<b>1 464,1</b>	
<b>СД Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Говядина отварная для 1 блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41	
Салат из свеклы с сыром	100	4,93	16,93	7,45	198	ТТК № 32
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	С6 2004 № 1
Мясные шарики на пару	100	17,30	6,27	9,91	166	ТТК № 139
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	150	6,63	13,25	14,10	196,5	ТТК № 529
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (диета)	200	0,34	0,09	3,60	12	ТТК № 132
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>955</b>	<b>42,38</b>	<b>43,89</b>	<b>96,39</b>	<b>929,37</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Блазар Н. В.  
Чмель П. Г.  
Холмухамедова Р. Ш.

## МЕНЮ

25.04.2024

Наименование блюда	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 блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41	
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3
Суп из овощей (горошек зеленый)	250	1,80	3,42	12,03	83,19	С6.2004 № 135
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 715
Масло сливочное	8	0,06	5,81	0,10	53,34	ТТК № 43
Компот "Сливовый № 1" (вит.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 831-70
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>913</b>	<b>29,49</b>	<b>34,04</b>	<b>124,79</b>	<b>916,95</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 492</b>	<b>57,96</b>	<b>60,31</b>	<b>215,86</b>	<b>1 609,25</b>	
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41	
Салат из свежих помидоров и огурцов с луком зеленым	100	0,88	9,92	3,89	106,9	С6.2004 № 20
Суп из овощей (горошек зеленый)	250	1,80	3,42	12,03	83,19	С6.2004 № 135
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	4,33	0,03	3,14	0,06	28,87	ТТК № 43
Компот "Сливовый № 2" (вит.70)	200	0,22	0,07	24,13	92,98	ТТК № 832-70
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>909</b>	<b>29,35</b>	<b>31,31</b>	<b>124,16</b>	<b>888,55</b>	
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>						
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229
Запеканка из творога	100	17,55	11,72	22,37	244	С6.2004 № 366
Масло сливочное	8,37	0,07	6,08	0,11	55,8	ТТК № 43
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808
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>578</b>	<b>28,47</b>	<b>26,13</b>	<b>91,07</b>	<b>690,96</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 487</b>	<b>57,82</b>	<b>57,44</b>	<b>215,23</b>	<b>1 579,51</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Бауэр Н. В.  
Чмель П. Г.  
Хаймухамедова Р. Ш.