



Сургултуйн хотод муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школы питания» 000309

Структурное подразделение

Столовая МБОУ  
СОШ № 20 корпус 1

МБОУ

МБОУ СОШ №20

Материально-ответственное лицо

Чмель П.Г.

Дата

26.04.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>						
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 860
Яблоко	108,89	0,44	0,44	10,67	53,36	
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>559</b>	<b>20,49</b>	<b>19,03</b>	<b>73,37</b>	<b>547,36</b>	
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>						
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Зелень (укроп, петрушка)	1,13	0,03	0	0,10	0,5	ТТК № 41
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	200	0,68	0,28	34,26	130,52	ТТК № 809-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>31,25</b>	<b>39,53</b>	<b>92,75</b>	<b>837,03</b>	
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>						
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	220	6,99	4,17	30,24	187	ТТК № 713
Масло сливочное	5,06	0,04	3,67	0,07	33,74	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>470</b>	<b>15,34</b>	<b>13,09</b>	<b>51,74</b>	<b>386,95</b>	
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>						
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Зелень (укроп, петрушка)	0,65	0,02	0	0,06	0,29	ТТК № 41
Огурцы свежие, нарезка	20	0,16	0,01	0,49	2,67	ТТК № 45
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 860
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>471</b>	<b>20,23</b>	<b>18,60</b>	<b>63,25</b>	<b>496,96</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюда	Выс. Блюда	составные ингредиенты			Энергетическая ценность	№ рецептура
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>СД. Лыготное питание I смена ( 0 -11 лет) -Обед</b>						
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,09	0,17	57,6	ТТХ № 123
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	СД.2004 № 1
Суп. картофельный с крутой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	СД.2004 № 1
Котлета из мяса птицы в пароварке	100	14,22	8,73	12,82	196	ТТХ № 404
Паста пшеница	150	8,26	10,33	29,34	244	ТТХ № 512
Отвар из плодов шиповника Б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТХ № 1111
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 411
<b>Итого</b>	<b>870</b>	<b>36,69</b>	<b>36,95</b>	<b>94,23</b>	<b>642,23</b>	
<b>Итого</b>	<b>1 452</b>	<b>57,00</b>	<b>37,69</b>	<b>152,63</b>	<b>1 357,25</b>	
<b>СД. Лыготное питание II смена ( 7 -11 лет) -Обед</b>						
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,09	0,17	57,6	ТТХ № 123
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	СД.2004 № 1
Суп. картофельный с крутой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	СД.2004 № 1
Котлета из мяса птицы в пароварке	100	14,22	8,73	12,82	196	ТТХ № 404
Паста пшеница	150	8,26	10,33	29,34	244	ТТХ № 512
Отвар из плодов шиповника Б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТХ № 1111
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 411
<b>Итого</b>	<b>870</b>	<b>36,69</b>	<b>36,95</b>	<b>94,23</b>	<b>642,23</b>	
<b>СД. Лыготное питание II смена ( 7 -11 лет) -Подник</b>						
Аю	200	16,34	17,93	20,81	308	СД.2004 № 408 1
Теплый напиток "Брусника" СД	200	0,18	0,13	2,68	12	ТТХ 1178
Груша	136,72	0,55	0,41	14,00	69,04	
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 411
Батоныч "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,09	9,80	52	ПП № 910
<b>Итого</b>	<b>582</b>	<b>20,31</b>	<b>18,81</b>	<b>56,80</b>	<b>495,04</b>	
<b>Итого</b>	<b>1 452</b>	<b>57,00</b>	<b>38,69</b>	<b>152,63</b>	<b>1 357,25</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Байер Н. В.  
Чисел И. Г.  
Ходмухамедова Р. Ш.

## МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>						
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый напиток "Брусника" СД	200	0,18	0,13	2,68	12	ТТК 1378
Груша	142,75	0,57	0,43	14,70	72,09	
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	30	2,36	0,89	14,70	78	ПП № 930
<b>Итого:</b>	<b>598</b>	<b>21,12</b>	<b>19,63</b>	<b>63,92</b>	<b>524,09</b>	
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>870</b>	<b>35,31</b>	<b>39,23</b>	<b>89,04</b>	<b>842,61</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 468</b>	<b>56,43</b>	<b>58,86</b>	<b>152,96</b>	<b>1 366,7</b>	
<b>СД Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Отвар из плодов шиповника б/сахара	200	0,68	0,28	14,30	55	ТТК № 1311
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
<b>Итого:</b>	<b>870</b>	<b>35,31</b>	<b>39,23</b>	<b>89,04</b>	<b>842,61</b>	
<b>СД Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>						
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый напиток "Брусника" СД	200	0,18	0,13	2,68	12	ТТК 1378
Груша	142,75	0,57	0,43	14,70	72,09	
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	30	2,36	0,89	14,70	78	ПП № 930
<b>Итого:</b>	<b>598</b>	<b>21,12</b>	<b>19,63</b>	<b>63,92</b>	<b>524,09</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 468</b>	<b>56,43</b>	<b>58,86</b>	<b>152,96</b>	<b>1 366,7</b>	

директор ОУ  
ведущий производством  
едицинский работник

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



## МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюда	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	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 23
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 №
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 №
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 40
Паста сырная	150	8,26	10,33	29,34	244	ТТК № 55
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	200	0,68	0,28	34,26	130,52	ТТК № 809-
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>875</b>	<b>38,10</b>	<b>39,35</b>	<b>115,20</b>	<b>956,13</b>	
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>						
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 86
Груша	145,99	0,58	0,44	15,04	73,72	
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>596</b>	<b>20,63</b>	<b>19,03</b>	<b>77,74</b>	<b>567,72</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 471</b>	<b>58,73</b>	<b>58,38</b>	<b>192,94</b>	<b>1 523,85</b>	
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>						
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 860
Груша	150,91	0,60	0,45	15,54	76,21	
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>601</b>	<b>20,65</b>	<b>19,04</b>	<b>78,24</b>	<b>570,21</b>	
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 1
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 13
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	200	0,69	0,29	34,27	130,54	ТТК № 809-7
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>900</b>	<b>38,40</b>	<b>40,46</b>	<b>121,05</b>	<b>990,55</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 501</b>	<b>59,05</b>	<b>59,50</b>	<b>199,29</b>	<b>1 560,76</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Байор Н. В.  
Чмель Л. Г.  
Холмухамедова Р. Ш.

## МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетиче- ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Говядина отварная для I Блюда	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	200	0,69	0,29	34,27	130,54	ТТК № 809-70
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>900</b>	<b>38,40</b>	<b>40,46</b>	<b>121,05</b>	<b>990,55</b>	
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>						
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 860
Груша	150,91	0,60	0,45	15,54	76,21	
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>601</b>	<b>20,65</b>	<b>19,04</b>	<b>78,24</b>	<b>570,21</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 501</b>	<b>59,05</b>	<b>59,50</b>	<b>199,29</b>	<b>1 560,76</b>	
<b>СД Льготное питание I смена ( 7-11 лет)-Завтрак</b>						
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 438-1
Теплый напиток "Брусника" СД	200	0,18	0,13	2,68	12	ТТК 1378
Груша	136,71	0,55	0,41	14,08	69,04	
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930
<b>Итого:</b>	<b>582</b>	<b>20,31</b>	<b>19,31</b>	<b>58,40</b>	<b>495,04</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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

МЕНЮ

26.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		белки	жиры	углеводы		
<b>Обед (12 лет и старше)</b>						
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 13
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 43
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 51
Зелень (укроп, петрушка)	0,43	0,01	0	0,04	0,19	ТТК № 41
Огурцы свежие, нарезка	20	0,16	0,01	0,49	2,67	ТТК № 45
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	190	0,65	0,27	32,55	123,99	ТТК № 809-50
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>790</b>	<b>27,33</b>	<b>25,64</b>	<b>116,32</b>	<b>790,06</b>	
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>						
Говядина отварная для I блюда	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Азу	200	16,34	17,93	20,81	308	С6.2004 № 43В-1
Теплый компот из клубники с/м	200	0,32	0,16	18,85	74	ТТК № 860
Груша	145,99	0,58	0,44	15,04	73,72	
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>621</b>	<b>27,43</b>	<b>23,89</b>	<b>77,94</b>	<b>639,72</b>	
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед</b>						
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Паста сырная	150	8,26	10,33	29,34	244	ТТК № 552
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	200	0,68	0,28	34,26	130,52	ТТК № 809-50
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>850</b>	<b>31,30</b>	<b>44,49</b>	<b>115,00</b>	<b>884,13</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1471</b>	<b>58,73</b>	<b>50,38</b>	<b>192,94</b>	<b>1523,85</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

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