

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

СИТУАЦИОННЫЙ ОТЧЕТ О МУНИЦИПАЛЬНОМ УНИТАРНОМ ПРЕДПРИЯТИИ  
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



Структурное подразделение: Столовая МБОУ СОШ № 45 корпус 1 МБОУ МБОУ СОШ №45

Материально-ответственное лицо: Халилова Т.Б. Дата: 17.04.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (7 -11 лет)</b>							
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,30
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	С6.2004 № 155	11,02
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,45
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
Яблоко	159,8	0,64	0,64	15,66	78,3		44,24
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>935</b>	<b>38,68</b>	<b>42,32</b>	<b>125,93</b>	<b>1 030,5</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Сыр (порциями)	10	2,45	2,29	0	30,95	С6.2004 № 97	10,44
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	20,00
Масло сливочное	6,56	0,05	4,76	0,09	43,74	ТТК № 43	6,45
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	10,37
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>467</b>	<b>15,32</b>	<b>13,30</b>	<b>66,80</b>	<b>448,69</b>		<b>55,00</b>
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Винегрет овощной	105	1,38	10,71	10,41	139,02	С6.2004 № 71	24,49
Тефтели рыбные (пикша)	100	8,58	7,19	10,55	141	ТТК № 335	63,96
Пюре картофельное	200	6,20	8,94	44,53	276,6	С6.2004 № 520	37,46
Зелень (укроп, петрушка)	0,71	0,02	0	0,06	0,31	ТТК № 41	0,64
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
<b>Итого:</b>	<b>693</b>	<b>23,53</b>	<b>28,33</b>	<b>114,36</b>	<b>795,05</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Шинкаренко Н.А.  
Халилова Т.Б.  
Юмакаева Р.А.

## МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	С6.2004 № 155	11,02
Тефтели рыбные (пикша)	100	8,58	7,19	10,55	141	ТТК № 335	63,96
Пюре картофельное	230	7,13	10,28	51,05	318,09	С6.2004 № 520	43,08
Зелень (укроп, петрушка)	2,14	0,06	0,01	0,18	0,94	ТТК № 41	1,94
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>832</b>	<b>23,02</b>	<b>23,10</b>	<b>132,72</b>	<b>811,8</b>		<b>146,00</b>
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Салат "Светофор"	100	1,12	8,96	5,09	104,7	ТТК № 65	53,50
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	С6.2004 № 155	11,02
Блинчики с молоком сгущенным вареным	55	7,24	10,24	15,18	183	ТТК № 922	44,95
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	150	4,01	3,89	7,91	81	ТТК № 533	56,35
Зелень (укроп, петрушка)	1,58	0,05	0,01	0,13	0,7	ТТК № 41	1,43
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	15	1,11	0,30	7,69	37,5	ПП № 931	3,19
<b>Итого:</b>	<b>897</b>	<b>37,43</b>	<b>38,67</b>	<b>105,45</b>	<b>904,65</b>		<b>270,76</b>
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,45
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
<b>Итого:</b>	<b>537</b>	<b>30,07</b>	<b>33,45</b>	<b>79,09</b>	<b>733,06</b>		<b>143,24</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 434</b>	<b>67,50</b>	<b>72,12</b>	<b>184,54</b>	<b>1 637,71</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,45
Пюре картофельное	210	6,51	9,39	46,70	290,43	С6.2004 № 520	39,33
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>567</b>	<b>30,95</b>	<b>34,79</b>	<b>84,62</b>	<b>770,55</b>		<b>148,56</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Шинкаренко Н.А.  
Халилова Т.Б.  
Юмакаева Р.А.

## МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Светофор"	125	1,40	11,20	6,36	130,88	ТТК № 65	66,88
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	Сб.2004 № 155	11,02
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	220	5,87	5,70	11,59	118,8	ТТК № 533	82,64
Зелень (укроп, петрушка)	0,82	0,02	0	0,07	0,36	ТТК № 41	0,74
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	946	32,87	32,43	98,51	801,81		265,44
Итого:	1 513	63,82	67,22	183,13	1 572,36		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Светофор"	125	1,40	11,20	6,36	130,88	ТТК № 65	66,88
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	Сб.2004 № 155	11,02
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Овощная смесь "Европейская" б/з припущенная	220	5,87	5,70	11,59	118,8	ТТК № 533	82,64
Зелень (укроп, петрушка)	0,49	0,01	0	0,04	0,22	ТТК № 41	0,44
Компот из кураги (витаминизированный 70)	200	1,05	0,07	33,77	127,68	ТТК № 807-70	18,27
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	945	32,86	32,43	98,48	801,67		265,14
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,45
Пюре картофельное	210	6,51	9,39	46,70	290,43	Сб.2004 № 520	39,33
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Итого:	567	31,00	34,79	85,60	774,55		148,86
Итого:	1 512	63,86	67,22	184,08	1 576,22		414,00
<b>СД Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 332	96,45
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	Сб.2004 № 520	33,71
Чай с лимоном б/сахара (диета)	207	1,76	0,42	0,66	14	ТТК № 1314	3,73
Яблоко	180,99	0,72	0,72	17,74	88,69		50,10
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	718	30,75	34,19	86,12	780,63		191,43

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Шинкаренко Н.А.  
Халилова Т.Б.  
Юмакаева Р.А.

## МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>СД Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,90
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41		36,90
Салат "Светофор"	100	1,12	8,96	5,09	104,7	ТТК № 65	53,50
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	С6.2004 № 155	11,02
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411	81,08
Компот из кураги (витаминизированный 70)	180	0,95	0,06	30,39	114,91	ТТК № 807-70	16,43
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
<b>Итого:</b>	<b>850</b>	<b>28,85</b>	<b>24,93</b>	<b>100,14</b>	<b>722,62</b>		<b>222,57</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 568</b>	<b>59,60</b>	<b>59,12</b>	<b>186,26</b>	<b>1 503,25</b>		<b>414,00</b>
<b>Целиакия обед II смена (7-11 лет)</b>							
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,36
Хлебцы гречневые	10	1,13	0,26	6,00	27,4		18,70
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Рыба, запеченная в сметанном соусе***	100	10,97	5,79	4,85	116	ТТК № 1408*	88,16
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Компот из кураги (витаминизированный 50)	200	1,04	0,06	33,76	127,66	ТТК № 807-50	18,16
Апельсин	183,84	1,65	0,37	14,89	81,81		50,89
<b>Итого:</b>	<b>909</b>	<b>26,08</b>	<b>19,81</b>	<b>108,93</b>	<b>715,52</b>		<b>248,00</b>
<b>Целиакия обед II смена (с 12 лет)</b>							
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Мясо отварное (говядина)	45	36,74	26,25	1,11	387	С6.2004 № 411	76,09
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Зелень (укроп, петрушка)	1,62	0,05	0,01	0,14	0,71	ТТК № 41	1,46
Компот из кураги	180	0,94	0,05	27,14	115,2	ТТК № 807	16,09
<b>Итого:</b>	<b>657</b>	<b>45,87</b>	<b>38,06</b>	<b>84,20</b>	<b>863,85</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник

Шинкаренко Н.А.  
Халилова Т.Б.  
Юмакаева Р.А.