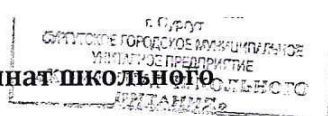




**Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»**



Структурное подразделение: Столовая МБОУ лицей № 3 МБОУ МБОУ лицей №3  
 Материально-ответственное лицо: Мазур Н.Д. Дата: 14.03.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229	17,45
Творожник с кокосом	130	16,95	27,82	47,40	505,7	ТТК № 602	90,27
Масло сливочное	4,4	0,04	3,19	0,06	29,33	ТТК № 43	4,33
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Теплый компот "Черная Смородина"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 857	22,04
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>619</b>	<b>29,99</b>	<b>41,45</b>	<b>116,61</b>	<b>955,42</b>		<b>166,00</b>
<b>Обед (7 -11 лет)</b>							
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78		56,40
Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,49	5,02	21,00	149,84	С6.2004 №160	20,48
Творожник с кокосом	110	14,34	23,54	40,11	427,9	ТТК № 602	76,38
Сметана	21,9	0,53	2,89	0,72	31,32	ТТК № 54	9,32
Компот из смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50	22,32
Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	89		55,36
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>857</b>	<b>27,22</b>	<b>34,16</b>	<b>143,43</b>	<b>990,07</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Каша молочная рисовая (жидкая)	250	6,53	4,61	39,53	228,75	С6.2004 № 311	25,29
Масло сливочное	5,66	0,05	4,11	0,07	37,74	ТТК № 43	5,56
Какао с молоком	200	3,64	3,34	15,02	100,26	С6.2004 № 693	20,13
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>481</b>	<b>11,94</b>	<b>12,31</b>	<b>66,63</b>	<b>424,75</b>		<b>55,00</b>
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,54
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,63
Теплый компот "Черная Смородина"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 857	22,04
Яблоко	127	0,51	0,51	12,45	62,23		35,16
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>662</b>	<b>17,35</b>	<b>17,52</b>	<b>105,65</b>	<b>662,67</b>		<b>146,11</b>

Директор ОУ  
 Заведующий производством  
 Медицинский работник



Тостановский А.В.  
 Мазур Н.Д.  
 Шихбабаева З.З.

## МЕНЮ

14.03.2024

Наименование блюд	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	10,93
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,54
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,63
Зелень (укроп, петрушка)	0,26	0,01	0	0,02	0,11	ТТК № 41	0,23
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	45	0,49	0,09	1,67	10,8	ТТК № 44	22,79
Компот из смородины с/м (витаминизированный 70)	200	0,38	0,15	26,21	102,03	ТТК № 825-70	22,43
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>830</b>	<b>20,35</b>	<b>22,22</b>	<b>118,75</b>	<b>761,11</b>		<b>145,30</b>
<b>ГПД (7-11 лет)-Обед</b>							
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	С6.2004 № 155	10,66
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,43
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,37
Каша вязкая пшеничная	170	4,49	4,27	25,48	160,94	С6.2004 № 510	8,49
Зелень (укроп, петрушка)	0,54	0,02	0	0,05	0,24	ТТК № 41	0,49
Напиток лимонно - брусничный (вит.50)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-50	15,83
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>791</b>	<b>23,28</b>	<b>24,01</b>	<b>95,53</b>	<b>690,47</b>		<b>121,00</b>
<b>ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>							
Сыр (порциями)	10,83	2,65	2,48	0	33,52	С6.2004 № 97	11,31
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	13,61
Плюшка "Новомосковская"	100	8,28	6,67	57,40	321	ТТК № 915	10,08
<b>Итого:</b>	<b>311</b>	<b>11,11</b>	<b>9,23</b>	<b>73,88</b>	<b>418,88</b>		<b>35,00</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 102</b>	<b>34,39</b>	<b>33,24</b>	<b>169,41</b>	<b>1 109,35</b>		<b>156,00</b>
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Завтрак</b>							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229	17,45
Творожник с кокосом	130	16,95	27,82	47,40	505,7	ТТК № 602	91,69
Масло сливочное	3	0,02	2,18	0,04	20	ТТК № 43	2,95
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Теплый компот "Черная Смородина"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 857	22,04
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>618</b>	<b>29,97</b>	<b>40,44</b>	<b>116,59</b>	<b>946,09</b>		<b>166,04</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Тостановский А.В.  
Мазур Н.Д.  
Шихбабаева З.З.

## МЕНЮ

14.03.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	100	1,37	5,97	10,27	98	ТТК № 100	30,63
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	С6.2004 № 155	10,66
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529	76,04
Напиток лимонно - брусничный (вит.50)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-50	15,83
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>890</b>	<b>29,67</b>	<b>44,37</b>	<b>87,86</b>	<b>849,69</b>		<b>240,18</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 508</b>	<b>59,64</b>	<b>84,81</b>	<b>204,45</b>	<b>1 795,78</b>		<b>406,22</b>
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	100	1,37	5,97	10,27	98	ТТК № 100	30,63
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	С6. 2004 № 139	22,06
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529	76,04
Напиток лимонно - брусничный (вит.50)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-50	15,83
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>890</b>	<b>32,08</b>	<b>43,07</b>	<b>94,77</b>	<b>870,86</b>		<b>251,58</b>
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229	17,45
Творожник с кокосом	130	16,95	27,82	47,40	505,7	ТТК № 602	90,27
Масло сливочное	3	0,02	2,18	0,04	20	ТТК № 43	2,95
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Теплый компот "Черная Смородина"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 857	22,04
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>618</b>	<b>29,97</b>	<b>40,44</b>	<b>116,59</b>	<b>946,09</b>		<b>164,62</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 508</b>	<b>62,05</b>	<b>83,51</b>	<b>211,36</b>	<b>1 816,95</b>		<b>416,21</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Тостановский А.В.  
Мазур Н.Д.  
Шихбабаева З.З.

## МЕНЮ

14.03.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229	17,45
Творожник с кокосом	130	16,95	27,82	47,40	505,7	ТТК № 602	90,67
Масло сливочное	3	0,02	2,18	0,04	20	ТТК № 43	2,95
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Теплый компот "Черная Смородина"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 857	22,04
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>618</b>	<b>29,97</b>	<b>40,44</b>	<b>116,59</b>	<b>946,09</b>		<b>165,02</b>
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	100	1,37	5,97	10,27	98	ТТК № 100	30,63
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	С6.2004 № 155	10,93
Говядина отварная для I блюдо	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529	76,18
Напиток лимонно - брусничный (вит.70)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-70	15,94
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>890</b>	<b>29,67</b>	<b>44,37</b>	<b>87,86</b>	<b>849,69</b>		<b>240,72</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 508</b>	<b>59,64</b>	<b>84,81</b>	<b>204,45</b>	<b>1 795,78</b>		<b>405,74</b>
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	100	1,37	5,97	10,27	98	ТТК № 100	30,63
Суп с клецками	250	2,81	5,05	14,13	112,09	С6.2004 № 155	10,93
Говядина отварная для I блюдо	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529	76,18
Напиток лимонно - брусничный (вит.70)	200	0,14	0,06	21,39	83	ТТК № 844-70	15,94
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>890</b>	<b>29,67</b>	<b>44,37</b>	<b>87,86</b>	<b>849,69</b>		<b>240,72</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Тостановский А.В.  
Мазур Н.Д.  
Шихбабаева З.З.

## МЕНЮ

14.03.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник</b>							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Каша "Дружба"	200	5,27	3,78	28,97	169	С6.2021 № 229	17,45
Творожник с кокосом	130	16,95	27,82	47,40	505,7	ТТК № 602	90,67
Масло сливочное	3	0,02	2,18	0,04	20	ТТК № 43	2,95
Сметана	20	0,49	2,64	0,66	28,6	ТТК № 54	8,51
Теплый компот "Черная Смородина"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 857	22,04
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
Итого:	618	29,97	40,44	116,59	946,09		165,02
Итого:	1 508	59,64	84,81	204,45	1 795,78		405,74

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Тостановский А.В.  
Мазур Н.Д.  
Нижбабаева З.З.