



Свердловское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Тюменская область  
г. Сургут  
Муниципальное унитарное предприятие  
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Структурное подразделение

Столовая МБОУ лицей № 3

МБОУ

МБОУ лицей №3

Материально-ответственное лицо

Мазур Н.Д.

Дата

05.02.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>						
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413
Паста сырная	185	10,19	12,74	36,19	300,93	ТТК № 552
Зелень (укроп, петрушка)	0,83	0,02	0	0,07	0,37	ТТК № 41
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	45	0,49	0,09	1,67	10,8	ТТК № 44
Какао с молоком	200	3,64	3,34	15,02	100,26	С6.2004 № 693
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>581</b>	<b>29,01</b>	<b>31,63</b>	<b>77,99</b>	<b>704,36</b>	
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>						
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	20	0,22	0,04	0,74	4,8	ТТК № 44
Компот "Мандариновая долька" (вит.50)	200	0,21	0,05	26,92	103,68	ТТК № 839-50
Апельсин	199,37	1,79	0,40	16,15	88,72	
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>1 019</b>	<b>37,80</b>	<b>35,91</b>	<b>124,91</b>	<b>972,88</b>	
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>						
Вареники с картофелем отварные	160	6,99	7,73	49,29	299,2	ТТК № 229
Масло сливочное	5,61	0,04	4,07	0,07	37,4	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>391</b>	<b>10,45</b>	<b>12,46</b>	<b>70,79</b>	<b>440,9</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



## МЕНЮ

05.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>						
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413
Паста сырная	185	10,19	12,74	36,19	300,93	ТТК № 552
Зелень (укроп, петрушка)	0,68	0,02	0	0,06	0,3	ТТК № 41
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	30	0,32	0,06	1,12	7,2	ТТК № 44
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
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
Итого:	566	28,17	29,98	73,82	671,28	
<b>Обед (12 лет и старше)</b>						
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413
Соус "Сырный" с зеленью	43,23	3,12	2,99	3,18	52,96	ТТК № 1011
Макаронные изделия отварные	200	7,52	5,96	50,34	282	С6.2004 № 516
Компот "Мандариновая долька" (вит.70)	200	0,22	0,05	26,92	103,7	ТТК № 839-70
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
Итого:	843	31,09	28,13	126,16	863,94	
<b>ГПД (7-11 лет)-Обед</b>						
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233
Вареники с картофелем отварные	200	8,74	9,66	61,61	374	ТТК № 229
Масло сливочное	5,38	0,04	3,91	0,07	35,87	ТТК № 43
Компот "Мандариновая долька" (вит.50)	200	0,21	0,05	26,92	103,68	ТТК № 839-50
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
Итого:	720	22,02	20,71	132,46	802,03	
<b>ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>						
Сыр (порциями)	13,945	3,41	3,20	0	43,16	С6.2004 № 97
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804
Крендель сахарный	100	6,78	12,24	56,92	360	ТТК № 912
Итого:	314	11,89	15,85	66,34	449,46	
Итого:	1 034	33,91	36,56	198,80	1 251,49	
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-завтрак</b>						
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	45	0,49	0,09	1,67	10,8	ТТК № 44
Какао с молоком	200	3,64	3,34	15,02	100,26	С6.2004 № 693
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
Итого:	575	28,71	31,29	76,94	695,86	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



## МЕНЮ

05.02.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	95	0,93	9,47	4,41	105,64	С6.2004 №20
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433
Рагу овощное с тыквой	180	3,33	6,79	16,65	147,6	С6.2004 № 539
Зелень (укроп, петрушка)	1,74	0,05	0,01	0,15	0,77	ТТК № 41
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП
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
Итого:	897	42,30	45,95	90,45	944,69	
Итого:	1 472	71,01	77,24	167,39	1 640,55	
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	95	0,93	9,47	4,41	105,64	С6.2004 №20
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433
Рагу овощное с тыквой	180	3,33	6,79	16,65	147,6	С6.2004 № 539
Зелень (укроп, петрушка)	1,74	0,05	0,01	0,15	0,77	ТТК № 41
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП
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
Итого:	897	42,30	45,95	90,45	944,69	
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>						
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	45	0,49	0,09	1,67	10,8	ТТК № 44
Какао с молоком	200	3,64	3,34	15,02	100,26	С6.2004 № 693
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
Итого:	575	28,71	31,29	76,94	695,86	
Итого:	1 472	71,01	77,24	167,39	1 640,55	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



## МЕНЮ

05.02.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-завтрак</b>						
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	50	0,54	0,10	1,86	12	ТТК № 44
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
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
Итого:	580	28,09	29,68	73,52	667,65	
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6 2004 №20
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433
Рагу овощное с тыквой	180	3,33	6,79	16,65	147,6	С6.2004 № 539
Зелень (укроп, петрушка)	1,56	0,05	0,01	0,13	0,69	ТТК № 41
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП
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
Итого:	907	43,71	47,42	90,69	964,57	
Итого:	1 487	71,80	77,10	164,21	1 632,22	
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6 2004 №20
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433
Рагу овощное с тыквой	180	3,33	6,79	16,65	147,6	С6.2004 № 539
Зелень (укроп, петрушка)	1,56	0,05	0,01	0,13	0,69	ТТК № 41
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП
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
Итого:	907	43,71	47,42	90,69	964,57	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

05.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник</b>						
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413
Паста сырная	180	9,91	12,40	35,21	292,8	ТТК № 552
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	50	0,54	0,10	1,86	12	ТТК № 44
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
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
Итого:	580	28,09	29,68	73,52	667,65	
Итого:	1 487	71,80	77,10	164,21	1 632,22	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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