

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» 000246

Тюменская область
г. Сургут
СТРУКТУРНОЕ ГОРОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



Структурное подразделение

Столовая МБОУ
лицей № 3

МБОУ

МБОУ лицей №3

Материально-ответственное лицо

Мазур Н.Д.

Дата

06.02.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (7 - 11 лет)						
Икра свекольная	100	1,82	7,13	12,84	117,2	С6.2004 № 78
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505
Зелень (укроп, петрушка)	0,98	0,03	0	0,08	0,43	ТТК № 41
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854
Печенье сдобное "Ромбики коричные с сахаром"	50	3,47	8,90	48,38	221,35	ТУ 2016г, № 1501
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933
Итого:	706	30,48	40,02	152,09	1 009,17	
Обед (7 - 11 лет)						
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505
Компот из с/м черноплодной рябины (вит.50)	200	0,57	0,07	23,33	90,47	ТТК № 833-50
Мандарин	114,06	0,86	0,21	7,79	42,2	
Печенье сдобное "Ромбики коричные с сахаром"	50	3,47	8,90	48,38	221,35	ТУ 2016г, № 1501
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:	974	37,75	42,05	154,36	1 091,56	
Бесплатное питание (12 лет и старше)						
Каша молочная пшённая с яблоком	200	6,73	8,24	32,77	236	ТТК № 720
Масло сливочное	6,84	0,05	4,97	0,09	45,6	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
Итого:	432	10,20	13,87	54,29	385,9	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

06.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (12 лет и старше)						
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	Сб.2004 № 437
Каша перловая с овощами	195	5,37	9,05	40,72	257,66	ТТК № 505
Зелень (укроп, петрушка)	0,78	0,02	0	0,07	0,34	ТТК № 41
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854
Печенье сдобное "Ромбики коричные с сахаром"	50	3,47	8,90	48,38	221,35	ТУ 2016г, № 1501
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:	596	27,39	33,34	131,35	857,7	
Обед (12 лет и старше)						
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	Сб.2004 №124
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	Сб.2004 № 437
Каша перловая рассыпчатая	180	5,14	4,58	39,48	214,8	Сб. 2004 № 508
Зелень (укроп, петрушка)	0,17	0	0	0,01	0,07	ТТК № 41
Компот из с/м черноплодной рябины (вит.70)	200	0,57	0,07	23,33	90,47	ТТК № 833-70
Печенье сдобное "Ромбики коричные с сахаром"	50	3,47	8,90	48,38	221,35	ТУ 2016г, № 1501
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	805	27,24	31,99	137,22	885,99	
ГПД (7-11 лет)-Обед						
Салат "Витаминка"	60	0,94	3,73	3,05	47,18	ТТК № 64
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	200	1,41	2,70	8,02	75,44	Сб.2004 №124
Запеканка картофельная с мясом	125	9,95	11,48	22,29	231,56	Сб.2004 № 251
Зелень (укроп, петрушка)	1,035	0,03	0	0,09	0,46	ТТК № 41
Компот из с/м черноплодной рябины (вит.50)	180	0,51	0,06	21,00	81,42	ТТК № 833-50
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:	616	16,23	18,47	77,49	548,06	
ГПД (7-11 лет)-Полдник						
Масло сливочное	8,38	0,07	6,08	0,11	55,87	ТТК № 43
Кисель из сока фруктового	200	0,29	0,05	26,49	104,92	ТТК № 835
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506
Итого:	258	3,92	28,43	56,98	461,34	
Итого:	874	20,15	46,90	134,47	1 009,4	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

06.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-завтрак						
Икра свекольная	100	1,82	7,13	12,84	117,2	С6.2004 № 78
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854
Печенье сдобное "Ромбики коричные с сахаром"	50	3,47	8,90	48,38	221,35	ТУ 2016г, № 1501
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:	680	28,78	39,77	140,98	954,74	
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед						
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78	
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	60	4,62	2,60	14,07	101	ТТК № 74
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124
Мясные колобки	100	14,43	17,01	7,14	239	ТТК № 271
Филе индейки отварное для I блюд	15	4,30	0,73	0,18	24	ТТК № 415
Картофель отварной	180	4,13	5,58	34,88	204,48	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	0,56	0,02	0	0,05	0,25	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:	881	34,94	31,66	126,14	939,03	
Итого:	1561	63,72	71,43	267,12	1893,77	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

06.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед						
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78	
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	60	4,62	2,60	14,07	101	ТТК № 74
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124
Мясные колобки	100	14,43	17,01	7,14	239	ТТК № 271
Филе индейки отварное для I блюд	15	4,30	0,73	0,18	24	ТТК № 415
Картофель отварной	180	4,13	5,58	34,88	204,48	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	0,56	0,02	0	0,05	0,25	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:	881	34,94	31,66	126,14	939,03	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник						
Икра свекольная	100	1,82	7,13	12,84	117,2	С6.2004 № 78
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854
Печенье сдобное "Ромбики коричные с сахаром"	50	3,47	8,90	48,38	221,35	ТУ 2016г, № 1501
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:	680	28,78	39,77	140,98	954,74	
Итого:	1 561	63,72	71,43	267,12	1 893,77	
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак						
Икра свекольная	100	1,82	7,13	12,84	117,2	С6.2004 № 78
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854
Печенье сдобное "Ромбики коричные с сахаром"	50	3,47	8,90	48,38	221,35	ТУ 2016г, № 1501
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:	680	28,78	39,77	140,98	954,74	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Handwritten signature

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

МЕНЮ

06.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78	
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	60	4,62	2,60	14,07	101	ТТК № 74
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124
Мясные колобки	100	14,43	17,01	7,14	239	ТТК № 271
Филе индейки отварное для I блюд	15	4,30	0,73	0,18	24	ТТК № 415
Картофель отварной	180	4,13	5,58	34,88	204,48	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	0,56	0,02	0	0,05	0,25	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:	881	34,94	31,66	126,14	939,03	
Итого:	1 561	63,72	71,43	267,12	1 893,77	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед						
Злаково-фруктовый батончик 25 гр.	25	1,29	1,67	16,16	78	
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	60	4,62	2,60	14,07	101	ТТК № 74
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124
Мясные колобки	100	14,43	17,01	7,14	239	ТТК № 271
Филе индейки отварное для I блюд	15	4,30	0,73	0,18	24	ТТК № 415
Картофель отварной	180	4,13	5,58	34,88	204,48	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	0,56	0,02	0	0,05	0,25	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:	881	34,94	31,66	126,14	939,03	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

06.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник						
Икра свекольная	100	1,82	7,13	12,84	117,2	С6.2004 № 78
Гуляш	100	14,58	14,82	3,99	207	С6.2004 № 437
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854
Печенье сдобное "Ромбики коричные с сахаром"	50	3,47	8,90	48,38	221,35	ТУ 2016г, № 1501
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:	680	28,78	39,77	140,98	954,74	
Итого:	1 561	63,72	71,43	267,12	1 893,77	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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