

000258



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

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

13.02.2024

МЕНЮ

| Наименование блюд | Вес блюда | пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|---|--------------|------------------|--------------|---------------|----------------------------|---------------|
| | | белки | жиры | углеводы | | |
| Завтрак (7 - 11 лет) | | | | | | |
| Салат из свеклы с маслом | 60 | 0,82 | 3,22 | 5,98 | 52,8 | С6.2011 № 33 |
| Говядина в кисло-сладком соусе | 100 | 15,58 | 16,15 | 9,68 | 245 | С6.2004 № 442 |
| Каша вязкая ячневая | 160 | 3,29 | 3,97 | 20,42 | 137,6 | С6 2004 № 510 |
| Теплый компот "Сливовый № 2" | 200 | 0,21 | 0,06 | 15,95 | 61,84 | ТТК № 851 |
| Яблоко | 110,04 | 0,44 | 0,44 | 10,78 | 53,92 | |
| 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 | 23,73 | 24,34 | 85,85 | 663,16 | |
| Обед (7 -11 лет) | | | | | | |
| Салат из свеклы с маслом | 100 | 1,37 | 5,36 | 9,96 | 88 | С6.2011 № 33 |
| Рассольник ленинградский | 250 | 2,07 | 3,52 | 17,26 | 107,11 | С6.2004 № 132 |
| Говядина в кисло-сладком соусе | 100 | 15,58 | 16,15 | 9,68 | 245 | С6.2004 № 442 |
| Говядина отварная для I блюд | 15 | 4,08 | 2,92 | 0,14 | 43,2 | ТТК № 233 |
| Каша вязкая ячневая | 180 | 3,70 | 4,46 | 22,97 | 154,8 | С6 2004 № 510 |
| Компот "Сливовый № 2" (вит.50) | 200 | 0,22 | 0,06 | 24,13 | 92,96 | ТТК № 832-50 |
| Апельсин | 208,02 | 1,87 | 0,42 | 16,85 | 92,57 | |
| 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: | 1 103 | 32,28 | 33,39 | 124,03 | 935,64 | |
| Бесплатное питание (12 лет и старше) | | | | | | |
| Соус "Сырный" с зеленью | 42,65 | 3,08 | 2,95 | 3,14 | 52,25 | ТТК № 1011 |
| Макаронные изделия отварные | 180 | 6,77 | 5,36 | 45,31 | 253,8 | С6.2004 № 516 |
| Кукуруза консервированная | 30 | 0,65 | 0,12 | 3,29 | 17,28 | ТТК № 47 |
| 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 |
| Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки | 25 | 1,67 | 0,25 | 11,03 | 54 | ПП № 933 |
| Итого: | 503 | 15,59 | 9,34 | 84,20 | 481,63 | |

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Светлана
Организа

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

МЕНЮ

13.02.2024

| Наименование блюд | Вес блюда | пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|---|-----------|------------------|-------|----------|-------------------------|---------------|
| | | белки | жиры | углеводы | | |
| Завтрак (12 лет и старше) | | | | | | |
| Салат из свеклы с маслом | 100 | 1,37 | 5,36 | 9,96 | 88 | С6.2011 № 33 |
| Говядина в кисло-сладком соусе | 100 | 15,58 | 16,15 | 9,68 | 245 | С6.2004 № 442 |
| Каша вязкая ячневая | 180 | 3,70 | 4,46 | 22,97 | 154,8 | С6 2004 № 510 |
| Зелень (укроп, петрушка) | 1,09 | 0,03 | 0 | 0,09 | 0,48 | ТТК № 41 |
| Теплый компот "Сливовый № 2" | 200 | 0,21 | 0,06 | 15,95 | 61,84 | ТТК № 851 |
| 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: | 656 | 25,95 | 26,78 | 92,72 | 716,12 | |
| Обед (12 лет и старше) | | | | | | |
| Рассольник ленинградский | 250 | 2,07 | 3,52 | 17,26 | 107,11 | С6.2004 № 132 |
| Говядина в кисло-сладком соусе | 100 | 23,37 | 24,23 | 14,51 | 368 | С6.2004 № 442 |
| Каша вязкая ячневая | 180 | 3,70 | 4,46 | 22,97 | 154,8 | С6 2004 № 510 |
| Зелень (укроп, петрушка) | 0,29 | 0,01 | 0 | 0,02 | 0,13 | ТТК № 41 |
| Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70) | 180 | 0,88 | 0,05 | 27,66 | 104,74 | ТТК № 816-70 |
| 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: | 760 | 33,42 | 32,76 | 105,46 | 846,78 | |
| ГПД (7-11 лет)-Обед | | | | | | |
| Рассольник ленинградский | 250 | 2,07 | 3,52 | 17,26 | 107,11 | С6.2004 № 132 |
| Печень, тушенная в соусе | 100 | 12,94 | 7,03 | 4,69 | 134 | С6.2004 № 439 |
| Пюре картофельное | 155 | 4,81 | 6,93 | 34,76 | 214,37 | С6.2004 № 520 |
| Зелень (укроп, петрушка) | 0,15 | 0 | 0 | 0,01 | 0,07 | ТТК № 41 |
| Компот "Сливовый № 2" (вит.50) | 200 | 0,22 | 0,06 | 24,13 | 92,96 | ТТК № 832-50 |
| 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: | 755 | 23,43 | 18,04 | 103,89 | 660,51 | |
| ГПД (7-11 лет)-Полдник | | | | | | |
| Каша молочная из смеси зерновых хлопьев | 150 | 4,76 | 2,84 | 20,62 | 127,5 | ТТК № 713 |
| Масло сливочное | 8,44 | 0,07 | 6,13 | 0,11 | 56,27 | ТТК № 43 |
| Чай с молоком | 200 | 2,97 | 1,72 | 11,41 | 70,85 | С6.1996 № 630 |
| Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки | 25 | 1,67 | 0,25 | 11,03 | 54 | ПП № 933 |
| Итого: | 383 | 9,47 | 10,94 | 43,17 | 308,62 | |
| Итого: | 1138 | 32,90 | 28,98 | 147,06 | 969,13 | |

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Handwritten signature in blue ink.

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

МЕНЮ

13.02.2024

| Наименование блюд | Вес блюда | пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|--|--------------|------------------|--------------|---------------|-------------------------|---------------|
| | | белки | жиры | углеводы | | |
| Льготное питание I смена (7 -11 лет)-завтрак | | | | | | |
| Салат из свеклы с маслом | 100 | 1,37 | 5,36 | 9,96 | 88 | С6.2011 № 33 |
| Говядина в кисло-сладком соусе | 100 | 15,58 | 16,15 | 9,68 | 245 | С6.2004 № 442 |
| Каша вязкая ячневая | 180 | 3,70 | 4,46 | 22,97 | 154,8 | С6 2004 № 510 |
| Теплый компот "Сливовый № 2" | 200 | 0,21 | 0,06 | 15,95 | 61,84 | ТТК № 851 |
| Яблоко | 130 | 0,52 | 0,52 | 12,74 | 63,7 | |
| 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 |
| Итого: | 760 | 24,77 | 27,05 | 94,34 | 725,34 | |
| Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед | | | | | | |
| Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов | 100 | 1,26 | 6,23 | 4,64 | 83 | ТТК № 68 |
| Рассольник ленинградский | 250 | 2,07 | 3,52 | 17,26 | 107,11 | С6.2004 № 132 |
| Говядина отварная для I блюд | 15 | 4,08 | 2,92 | 0,14 | 43,2 | ТТК № 233 |
| Пельмени отварные | 200 | 18,41 | 11,16 | 42,78 | 349 | С6.2004 № 719 |
| Масло сливочное | 8,62 | 0,07 | 6,26 | 0,11 | 57,47 | ТТК № 43 |
| Компот из смородины с/м (витаминизированный 50) | 200 | 0,38 | 0,14 | 26,20 | 102,01 | ТТК № 825-50 |
| 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: | 824 | 29,66 | 30,73 | 114,17 | 853,79 | |
| Итого: | 1 584 | 54,43 | 57,78 | 208,51 | 1 579,13 | |
| Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед | | | | | | |
| Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов | 100 | 1,26 | 6,23 | 4,64 | 83 | ТТК № 68 |
| Рассольник ленинградский | 250 | 2,07 | 3,52 | 17,26 | 107,11 | С6.2004 № 132 |
| Говядина отварная для I блюд | 15 | 4,08 | 2,92 | 0,14 | 43,2 | ТТК № 233 |
| Пельмени отварные | 200 | 18,41 | 11,16 | 42,78 | 349 | С6.2004 № 719 |
| Масло сливочное | 8,62 | 0,07 | 6,26 | 0,11 | 57,47 | ТТК № 43 |
| Компот из смородины с/м (витаминизированный 50) | 200 | 0,38 | 0,14 | 26,20 | 102,01 | ТТК № 825-50 |
| 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: | 824 | 29,66 | 30,73 | 114,17 | 853,79 | |

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Handwritten signature

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

МЕНЮ

13.02.2024

| Наименование блюд | Вес блюда | пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|--|-----------|------------------|-------|----------|-------------------------|---------------|
| | | белки | жиры | углеводы | | |
| Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник | | | | | | |
| Салат из свеклы с маслом | 100 | 1,37 | 5,36 | 9,96 | 88 | С6.2011 № 33 |
| Говядина в кисло-сладком соусе | 100 | 15,58 | 16,15 | 9,68 | 245 | С6.2004 № 442 |
| Каша вязкая ячневая | 180 | 3,70 | 4,46 | 22,97 | 154,8 | С6 2004 № 510 |
| Теплый компот "Сливовый № 2" | 200 | 0,21 | 0,06 | 15,95 | 61,84 | ТТК № 851 |
| Яблоко | 130 | 0,52 | 0,52 | 12,74 | 63,7 | |
| 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 |
| Итого: | 760 | 24,77 | 27,05 | 94,34 | 725,34 | |
| Итого: | 1 584 | 54,43 | 57,78 | 208,51 | 1 579,13 | |
| Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак | | | | | | |
| Салат из свеклы с маслом | 100 | 1,37 | 5,36 | 9,96 | 88 | С6.2011 № 33 |
| Говядина в кисло-сладком соусе | 100 | 15,58 | 16,15 | 9,68 | 245 | С6.2004 № 442 |
| Каша вязкая ячневая | 180 | 3,70 | 4,46 | 22,97 | 154,8 | С6 2004 № 510 |
| Теплый компот "Сливовый № 2" | 200 | 0,21 | 0,06 | 15,95 | 61,84 | ТТК № 851 |
| Яблоко | 130 | 0,52 | 0,52 | 12,74 | 63,7 | |
| 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 |
| Итого: | 760 | 24,77 | 27,05 | 94,34 | 725,34 | |
| Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед | | | | | | |
| Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов | 100 | 1,26 | 6,23 | 4,64 | 83 | ТТК № 68 |
| Рассольник ленинградский | 250 | 2,07 | 3,52 | 17,26 | 107,11 | С6.2004 № 132 |
| Говядина отварная для I блюд | 15 | 4,08 | 2,92 | 0,14 | 43,2 | ТТК № 233 |
| Пельмени отварные | 200 | 18,41 | 11,16 | 42,78 | 349 | С6.2004 № 719 |
| Масло сливочное | 8,51 | 0,07 | 6,18 | 0,11 | 56,74 | ТТК № 43 |
| Компот из смородины с/м (витаминизированный 70) | 200 | 0,38 | 0,15 | 26,21 | 102,03 | ТТК № 825-70 |
| 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: | 824 | 29,66 | 30,66 | 114,18 | 853,08 | |
| Итого: | 1 584 | 54,43 | 57,71 | 208,52 | 1 578,42 | |

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Ольга / Софья

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

МЕНЮ

13.02.2024

| Наименование блюд | Вес блюда | пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|---|-----------|------------------|-------|----------|-------------------------|---------------|
| | | белки | жиры | углеводы | | |
| Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед | | | | | | |
| Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов | 100 | 1,26 | 6,23 | 4,64 | 83 | ТТК № 68 |
| Рассольник ленинградский | 250 | 2,07 | 3,52 | 17,26 | 107,11 | С6.2004 № 132 |
| Говядина отварная для I блюд | 15 | 4,08 | 2,92 | 0,14 | 43,2 | ТТК № 233 |
| Пельмени отварные | 200 | 18,41 | 11,16 | 42,78 | 349 | С6.2004 № 719 |
| Масло сливочное | 8,51 | 0,07 | 6,18 | 0,11 | 56,74 | ТТК № 43 |
| Компот из смородины с/м (витаминизированный 70) | 200 | 0,38 | 0,15 | 26,21 | 102,03 | ТТК № 825-70 |
| 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: | 824 | 29,66 | 30,66 | 114,18 | 853,08 | |
| Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник | | | | | | |
| Салат из свеклы с маслом | 100 | 1,37 | 5,36 | 9,96 | 88 | С6.2011 № 33 |
| Говядина в кисло-сладком соусе | 100 | 15,58 | 16,15 | 9,68 | 245 | С6.2004 № 442 |
| Каша вязкая ячневая | 180 | 3,70 | 4,46 | 22,97 | 154,8 | С6 2004 № 510 |
| Теплый компот "Сливовый № 2" | 200 | 0,21 | 0,06 | 15,95 | 61,84 | ТТК № 851 |
| Яблоко | 130 | 0,52 | 0,52 | 12,74 | 63,7 | |
| 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 |
| Итого: | 760 | 24,77 | 27,05 | 94,34 | 725,34 | |
| Итого: | 1 584 | 54,43 | 57,71 | 208,52 | 1 578,42 | |

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



М.А. Мазур
Н.Д. Шихбабаева

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