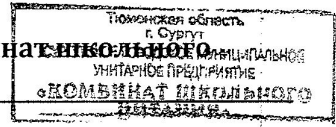




Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат пищевого питания»



Структурное подразделение Столовая МБОУ лицей № 3 МБОУ МБОУ лицей №3

Материально-ответственное лицо Мазур Н.Д. Дата 02.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,67
Каша молочная пшённая (жидкая)	250	8,84	5,00	40,10	245	С6.2004 №311	20,66
Творожник с кокосом	120	15,65	25,68	43,75	466,8	ТТК № 602	84,44
Масло сливочное	9,13	0,07	6,63	0,12	60,87	ТТК № 43	8,98
Сметана	25	0,61	3,30	0,82	35,75	ТТК № 54	10,64
Теплый компот из кураги	200	0,98	0,05	21,64	82	ТТК № 865	17,88
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:	669	33,21	44,60	129,47	1 048,85		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Сыр (порциями)	30	7,34	6,88	0	92,86	С6.2004 № 97	31,32
Суп молочный с крупой (пшено)	250	5,58	5,38	19,91	149	С6.2004 № 161	19,43
Творожник с кокосом	150	19,56	32,10	54,69	583,5	ТТК № 602	105,56
Сметана	30	0,73	3,96	0,98	42,9	ТТК № 54	12,77
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78
Апельсин	207,36	1,87	0,41	16,80	92,28		57,40
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:	917	38,75	49,31	139,40	1 165,15		248,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Каша молочная пшённая (жидкая)	250	8,84	5,00	40,10	245	С6.2004 №311	20,42
Масло сливочное	6,82	0,05	4,95	0,09	45,47	ТТК № 43	6,71
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	507	15,92	13,79	78,25	502,73		54,99

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



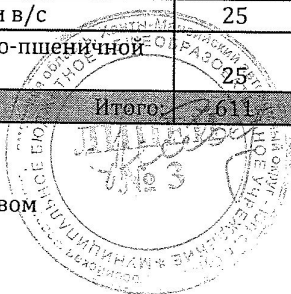
Тостановский А.В.
Мазур Н.Д.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

02.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (12 лет и старше)							
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,32
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Теплый компот из кураги	200	0,98	0,05	21,64	82	ТТК № 865	17,88
Яблоко	143,92	0,58	0,58	14,10	70,52		39,84
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:	679	18,22	17,56	112,46	688,6		146,00
Обед (12 лет и старше)							
Салат "Мозаика"	100	1,32	8,53	8,87	120	ТТК № 23	26,64
Суп из овощей (фасоль консервированная)	250	1,80	3,42	13,03	83,19	С6.2004 № 135	21,57
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469	52,32
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Зелень (укроп, петрушка)	0,7	0,02	0	0,06	0,31	ТТК № 41	0,63
Компот из изюма (витаминизированный 70)	180	0,33	0,01	25,92	98,84	ТТК № 822-70	8,88
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:	866	20,13	28,89	124,60	838,42		146,00
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Суп из овощей (фасоль консервированная)	200	1,44	2,74	10,42	66,55	С6.2004 № 135	17,25
Пельмени отварные	160	14,73	8,93	34,22	279,2	С6.2004 № 719	89,36
Масло сливочное	4,51	0,04	3,27	0,06	30,07	ТТК № 43	4,43
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
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:	615	21,30	15,85	77,16	534,12		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Масло сливочное	7	0,06	5,08	0,09	46,67	ТТК № 43	6,88
Теплый компот из кураги	200	0,98	0,05	21,64	82	ТТК № 865	17,88
Плюшка "Новомосковская"	100	8,28	6,67	57,40	321	ТТК № 915	10,24
Итого:	307	9,32	11,80	79,13	449,67		35,00
Итого:	922	30,62	27,65	156,29	983,79		156,00
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Каша молочная пшённая (жидкая)	200	7,07	4,00	32,08	196	С6.2004 №311	16,53
Творожник с кокосом	110	14,34	23,54	40,11	427,9	ТТК № 602	77,41
Масло сливочное	6,24	0,05	4,53	0,08	41,6	ТТК № 43	6,14
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Теплый компот из кураги	200	0,98	0,05	21,64	82	ТТК № 865	17,88
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:	611	31,66	38,61	133,60	1001,03		156,07

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

02.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат "Мозаика"	100	1,32	8,53	8,87	120	ТТК № 23	26,64
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	Сб. 2004 № 139	22,06
Биточек "Антошка"	100	17,26	14,31	15,77	263	ТТК № 216	89,24
Соус томатный	30	0,32	1,17	6,11	19,41	ТТК № 1003	3,47
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
Итого:	920	38,33	46,15	113,25	995,27		257,93
Итого:	1531	69,99	84,76	246,85	1996,3		414,00
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат "Мозаика"	100	1,32	8,53	8,87	120	ТТК № 23	26,64
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,22	3,75	21,04	133,26	Сб. 2004 № 139	22,06
Биточек "Антошка"	100	17,26	14,31	15,77	263	ТТК № 216	89,24
Соус томатный	30	0,32	1,17	6,11	19,41	ТТК № 1003	3,47
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
Итого:	920	38,33	46,15	113,25	995,27		257,93
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	Сб.2004 № 97	15,66
Каша молочная пшённая (жидкая)	200	7,07	4,00	32,08	196	Сб.2004 №311	16,53
Творожник с кокосом	110	14,34	23,54	40,11	427,9	ТТК № 602	77,41
Масло сливочное	6,24	0,05	4,53	0,08	41,6	ТТК № 43	6,14
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Теплый компот из кураги	200	0,98	0,05	21,64	82	ТТК № 865	17,88
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:	611	31,66	38,61	133,60	1 001,03		156,07
Итого:	1531	69,99	84,76	246,85	1996,3		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



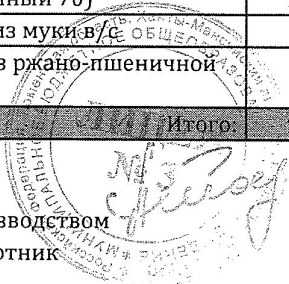
Тостановский А.В.
Мазур Н.Д.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

02.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Каша молочная пшённая (жидкая)	200	7,07	4,00	32,08	196	С6.2004 №311	16,53
Творожник с кокосом	120	15,65	25,68	43,75	466,8	ТТК № 602	84,44
Масло сливочное	7,77	0,06	5,64	0,10	51,8	ТТК № 43	7,64
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Теплый компот из кураги	200	0,98	0,05	21,64	82	ТТК № 865	17,88
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:	623	32,98	41,86	137,26	1850,13		164,61
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат "Мозаика"	100	1,32	8,53	8,87	120	ТТК № 23	26,64
Суп из овощей (фасоль консервированная)	250	1,80	3,42	13,03	83,19	С6.2004 № 135	21,57
Биточек "Антошка"	100	17,26	14,31	15,77	263	ТТК № 216	89,24
Соус томатный	30	0,32	1,17	6,11	19,41	ТТК № 1003	3,47
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529	76,04
Напиток апельсиновый (витаминизированный 70)	200	0,19	0,04	23,86	91,91	ТТК № 829-70	7,79
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:	920	34,96	45,80	107,71	954,11		249,39
Итого:	1543	67,94	87,66	244,97	2804,24		414,00
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат "Мозаика"	100	1,32	8,53	8,87	120	ТТК № 23	26,64
Суп из овощей (фасоль консервированная)	250	1,80	3,42	13,03	83,19	С6.2004 № 135	21,57
Биточек "Антошка"	100	17,26	14,31	15,77	263	ТТК № 216	89,24
Соус томатный	30	0,32	1,17	6,11	19,41	ТТК № 1003	3,47
Капуста цветная б/з запеченная под соусом	180	7,96	15,89	16,92	235,8	ТТК № 529	76,04
Напиток апельсиновый (витаминизированный 70)	200	0,19	0,04	23,86	91,91	ТТК № 829-70	7,79
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:	920	34,96	45,80	107,71	954,11		249,39

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

02.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Каша молочная пшённая (жидкая)	200	7,07	4,00	32,08	196	С6.2004 №311	16,53
Творожник с кокосом	120	15,65	25,68	43,75	466,8	ТТК № 602	84,44
Масло сливочное	7,77	0,06	5,64	0,10	51,8	ТТК № 43	7,64
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	95,1	ТТК № 51	14,72
Теплый компот из кураги	200	0,98	0,05	21,64	82	ТТК № 865	17,88
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:	623	32,98	41,86	137,26	1 050,13		164,61
Итого:	1 543	67,94	87,66	244,97	2 004,24		414,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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