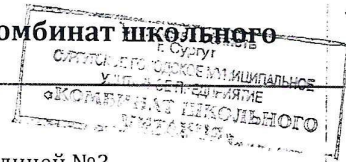




**Свердловское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»**



Структурное подразделение: Столовая МБОУ лицей № 3 МБОУ МБОУ лицей №3  
 Материально-ответственное лицо: Мазур Н.Д. Дата: 20.05.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Салат из свежих помидоров и огурцов	75	0,74	7,48	3,48	83,4	ТТК №3	34,98
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Макароны с сыром	180	9,91	12,40	35,21	292,8	С6.2004 № 333	37,95
Зелень (укроп, петрушка)	0,82	0,02	0	0,07	0,36	ТТК № 41	0,74
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
<b>Итого:</b>	<b>606</b>	<b>27,04</b>	<b>35,75</b>	<b>73,22</b>	<b>714,86</b>		<b>166,00</b>
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	50,73
Салат из свежих помидоров и огурцов	80	0,78	7,98	3,71	88,96	ТТК №3	37,31
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Макароны с сыром	185	10,19	12,74	36,19	300,93	С6.2004 № 333	39,01
Зелень (укроп, петрушка)	0,27	0,01	0	0,02	0,12	ТТК № 41	0,24
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78
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>895</b>	<b>39,65</b>	<b>45,76</b>	<b>102,85</b>	<b>994,3</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	20,82
Масло сливочное	8,71	0,07	6,32	0,11	58,07	ТТК № 43	8,56
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	3,82
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>474</b>	<b>15,18</b>	<b>14,46</b>	<b>60,06</b>	<b>432,8</b>		<b>54,80</b>

Директор ОУ  
 Заведующий производством  
 Медицинский работник



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



## МЕНЮ

20.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Макароны с сыром	185	10,19	12,74	36,19	300,93	С6.2004 № 333	39,01
Зелень (укроп, петрушка)	0,38	0,01	0	0,03	0,17	ТТК № 41	0,34
Огурцы свежие, нарезка	30	0,24	0,02	0,74	4	ТТК № 45	14,32
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
<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>26,81</b>	<b>28,63</b>	<b>71,42</b>	<b>643,4</b>		<b>146,00</b>
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Макароны с овощами	185	6,45	8,79	39,87	273,8	ТТК № 520	24,91
Зелень (укроп, петрушка)	0,42	0,01	0	0,04	0,18	ТТК № 41	0,38
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	13,78
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>785</b>	<b>26,97</b>	<b>28,00</b>	<b>109,61</b>	<b>791,87</b>		<b>146,00</b>
<b>ГПД (7-11 лет)-Обед</b>							
Салат из свеклы с сыром	70	3,45	11,85	5,22	138,6	ТТК № 32	19,35
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,45	2,94	16,54	106,62	С6.2004 № 139	13,45
Запеканка картофельная с мясом	100	7,96	9,18	18,18	185,25	С6.2004 № 251	56,78
Зелень (укроп, петрушка)	0,4	0,01	0	0,03	0,18	ТТК № 41	0,36
Компот из с/м вишни (витаминизированный 50)	200	0,32	0,08	28,92	112,57	ТТК № 804-50	23,32
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>620</b>	<b>19,58</b>	<b>24,55</b>	<b>91,93</b>	<b>655,22</b>		<b>121,00</b>
<b>ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>							
Масло сливочное	4,35	0,03	3,16	0,06	29	ТТК № 43	4,28
Какао с молоком	200	3,64	3,34	15,02	100,26	С6.2004 № 693	20,13
Булочка домашняя	100	7,17	12,17	57,41	365	С6.2004 № 769	10,60
<b>Итого:</b>	<b>304</b>	<b>10,84</b>	<b>18,67</b>	<b>72,49</b>	<b>494,26</b>		<b>35,00</b>
<b>Итого:</b>	<b>924</b>	<b>30,42</b>	<b>43,22</b>	<b>164,42</b>	<b>1 149,48</b>		<b>156,00</b>
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Макароны с сыром	180	9,91	12,40	35,21	292,8	С6.2004 № 333	37,95
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
<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>26,28</b>	<b>28,27</b>	<b>69,67</b>	<b>631,1</b>		<b>130,28</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



## МЕНЮ

20.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	200	0,32	0,16	27,84	108,54	ТТК № 806-50	14,15
Яблоко	147,52	0,59	0,59	14,46	72,28		40,84
Ватрушка с творогом	75	9,88	5,18	33,35	220	С6.2004 № 741	28,77
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:	1 113	47,35	39,97	173,86	1 235,04		283,72
Итого:	1 643	73,63	68,24	243,53	1 866,14		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	200	0,32	0,16	27,84	108,54	ТТК № 806-50	14,15
Яблоко	147,52	0,59	0,59	14,46	72,28		40,84
Ватрушка с творогом	75	9,88	5,18	33,35	220	С6.2004 № 741	28,77
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:	1 113	47,35	39,97	173,86	1 235,04		283,72
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Макароны с сыром	180	9,91	12,40	35,21	292,8	С6.2004 № 333	37,95
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:	530	26,28	28,27	69,67	631,1		130,28
Итого:	1 643	73,63	68,24	243,53	1 866,14		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

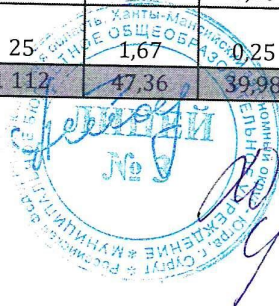


## МЕНЮ

20.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Макароны с сыром	180	9,91	12,40	35,21	292,8	С6.2004 № 333	37,95
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
<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>26,28</b>	<b>28,27</b>	<b>69,67</b>	<b>631,1</b>		<b>130,28</b>
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Компот из клубники с/м (витаминизированный 70)	200	0,33	0,17	27,84	108,56	ТТК № 806-70	14,26
Яблоко	147,12	0,59	0,59	14,42	72,09		40,73
Ватрушка с творогом	75	9,88	5,18	33,35	220	С6.2004 № 741	28,77
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>1 112</b>	<b>47,36</b>	<b>39,98</b>	<b>173,82</b>	<b>1 234,87</b>		<b>283,72</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 642</b>	<b>73,64</b>	<b>68,25</b>	<b>243,49</b>	<b>1 865,97</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,81
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Компот из клубники с/м (витаминизированный 70)	200	0,33	0,17	27,84	108,56	ТТК № 806-70	14,26
Яблоко	147,12	0,59	0,59	14,42	72,09		40,73
Ватрушка с творогом	75	9,88	5,18	33,35	220	С6.2004 № 741	28,77
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>1 112</b>	<b>47,36</b>	<b>39,98</b>	<b>173,82</b>	<b>1 234,87</b>		<b>283,72</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

20.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Сосиски отварные	100	11,28	14,96	2,00	180	С6.2004 № 413	82,38
Макароны с сыром	180	9,91	12,40	35,21	292,8	С6.2004 № 333	37,95
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:	530	26,28	28,27	69,67	631,1		130,28
Итого:	1 642	73,64	68,25	243,49	1 865,97		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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