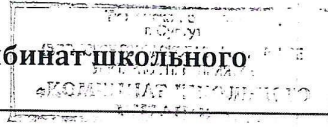




000397  
Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Структурное подразделение

Столовая МБОУ  
лицей № 3

МБОУ

МБОУ лицей №3

Материально-ответственное лицо

Мазур Н.Д.

Дата

22.05.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361	101,17
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Зелень (укроп, петрушка)	0,31	0,01	0	0,03	0,14	ТТК № 41	0,28
Огурцы свежие, нарезка	45	0,36	0,03	1,11	6	ТТК № 45	21,48
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
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>575</b>	<b>22,68</b>	<b>12,94</b>	<b>82,59</b>	<b>548,47</b>		<b>166,00</b>
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Говядина отварная для I блюда	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	50,73
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361	101,17
Рис "Солнечный"	185	5,06	5,37	43,56	251,88	ТТК № 528	29,00
Зелень (укроп, петрушка)	0,42	0,01	0	0,04	0,18	ТТК № 41	0,38
Огурцы свежие, нарезка	55	0,44	0,04	1,36	7,33	ТТК № 45	26,25
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	200	0,32	0,16	27,84	108,54	ТТК № 806-50	14,15
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>870</b>	<b>33,97</b>	<b>21,40</b>	<b>122,06</b>	<b>820,91</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Зелень (укроп, петрушка)	0,5	0,01	0	0,04	0,22	ТТК № 41	0,45
Помидоры (томаты) свежие, нарезка	30	0,32	0,06	1,12	7,2	ТТК № 44	15,19
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>436</b>	<b>7,10</b>	<b>5,54</b>	<b>66,25</b>	<b>353,75</b>		<b>55,00</b>
<b>ГПД (7-11 лет)-Обед</b>							
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Котлеты "Сочность"	100	15,25	13,89	7,73	215	ТТК № 414	75,08
Пюре из бобовых	185	20,91	6,20	43,68	336,7	С6.1997 № 317	13,47
Зелень (укроп, петрушка)	1,2	0,03	0	0,10	0,53	ТТК № 41	1,08
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
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>793</b>	<b>44,00</b>	<b>23,31</b>	<b>104,62</b>	<b>823,93</b>		<b>121,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



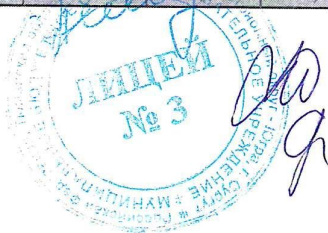
Тостановский А.В.  
Мазур Н.Д.  
Шихбабаева З.З.

## МЕНЮ

22.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>							
Масло сливочное	3,18	0,03	2,31	0,04	21,2	ТТК № 43	3,13
Чай с молоком	180	2,67	1,55	10,27	63,77	С6.1996 № 630	7,14
Сдоба сырная	75	8,20	6,75	31,38	219	ТТК № 925	24,73
Итого:	258	10,90	10,61	41,69	303,97		35,00
Итого:	1 051	54,90	33,92	146,31	1 127,9		156,00
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Завтрак</b>							
Салат из свежих огурцов	75	0,53	7,41	2,34	76,73	С6.2004 № 16	33,97
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361	101,17
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
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:	605	22,84	20,32	83,79	619,06		178,21
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Котлеты "Сочность"	100	15,25	13,89	7,73	215	ТТК № 414	75,08
Филе индейки отварное для I блюд	30	8,59	1,46	0,26	48	ТТК № 415	31,78
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34
Зелень (укроп, петрушка)	0,69	0,02	0	0,06	0,3	ТТК № 41	0,62
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
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:	911	35,38	33,00	105,67	855,46		235,79
Итого:	1 516	58,22	53,32	189,46	1 474,52		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	ТТК №3	46,64
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,59
Котлеты "Сочность"	100	15,25	13,89	7,73	215	ТТК № 414	75,08
Филе индейки отварное для I блюд	30	8,59	1,46	0,26	48	ТТК № 415	31,78
Картофель отварной	180	3,43	4,66	28,68	170,38	С6.2004 № 518	34,34
Зелень (укроп, петрушка)	0,69	0,02	0	0,06	0,3	ТТК № 41	0,62
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
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:	911	35,38	33,00	105,67	855,46		235,79

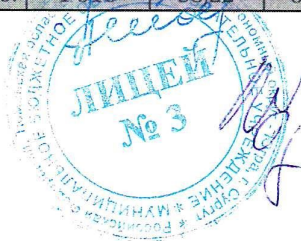
Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник</b>							
Салат из свежих огурцов	75	0,53	7,41	2,34	76,73	С6.2004 № 16	33,97
Рыба, под шубкой (треска)	100	13,87	7,18	5,33	142	ТТК № 361	101,17
Рис "Солнечный"	180	4,92	5,22	42,38	245,08	ТТК № 528	28,22
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,11
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:	605	22,84	20,32	83,79	619,06		178,21
Итого:	1516	58,22	53,32	189,46	1474,52		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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