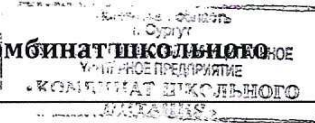




Свердловское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



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

Материально-ответственное лицо: Мазур Н.Д. Дата: 17.04.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304	96,58
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Яблоко	116,58	0,47	0,47	11,42	57,12		32,27
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	599	27,89	32,33	71,98	690,69		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,28
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304	96,58
Пюре картофельное	165	5,12	7,38	36,93	228,2	С6.2004 № 520	30,90
Компот из изюма (витаминизированный 50)	200	0,36	0	28,79	109,76	ТТК № 822-50	9,76
Яблоко	152,1	0,61	0,61	14,91	74,53		42,10
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:	942	38,19	41,55	124,96	1 029,49		248,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
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	4,2	0,03	3,05	0,05	28	ТТК № 43	4,13
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	10,37
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	444	14,85	12,49	55,73	394,43		55,00
Завтрак (12 лет и старше)							
Винегрет "Морской"	110	1,32	6,19	10,73	100,1	ТТК № 78	31,39
Тефтели рыбные	80	6,49	5,12	8,23	106	С6. 2004 № 394	50,94
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Зелень (укроп, петрушка)	0,31	0,01	0	0,03	0,14	ТТК № 41	0,28
Теплый компот "Черная Смородина"	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 857	21,94
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:	620	16,97	19,94	98,70	631,54		146,00

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Обед (12 лет и старше)							
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71	23,32
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Тефтели рыбные	80	6,49	5,12	8,23	106	С6.2004 № 394	50,94
Пюре картофельное	185	5,74	8,27	41,27	255,86	С6.2004 № 520	34,65
Зелень (укроп, петрушка)	0,93	0,03	0	0,08	0,41	ТТК № 41	0,84
Компот из изюма (витаминизированный 70)	200	0,37	0,01	28,80	109,82	ТТК № 822-70	9,87
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	19,89	27,80	126,95	828,49		146,00
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Тефтели рыбные	80	6,49	5,12	8,23	106	С6.2004 № 394	50,94
Рис припущенный	200	4,66	5,08	48,88	260	С6.2004 № 512	22,17
Зелень (укроп, петрушка)	0,88	0,03	0	0,07	0,39	ТТК № 41	0,79
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,36
Печенье сдобное "Вечернее"	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,36
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:	821	21,18	26,73	179,89	918,71		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Каша молочная кукурузная (жидкая)	200	3,40	3,31	8,78	80	С6.2004 № 311	17,06
Масло сливочное	9,03	0,07	6,56	0,12	60,2	ТТК № 43	8,88
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
Итого:	441	6,89	10,52	30,32	245,32		35,00
Итого:	1 262	28,07	37,25	210,21	1 164,03		156,00
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304	93,38
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	63,7		35,99
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:	667	30,54	38,97	90,85	792,76		175,86

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат "Лето"*	100	6,09	17,59	5,53	204	ТТК № 1603/1*	35,84
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Рагу овощное	180	3,62	8,05	24,48	185,4	С6.2004 № 541	36,93
Напиток из брусники (витаминизированный 50)	200	0,18	0,13	17,65	69	ТТК № 812-50	27,52
Ватрушка с повидлом	75	4,82	2,58	49,97	238	С6. 2004 № 741	12,95
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:	965	41,71	44,40	145,95	1 149,2		234,68
Итого:	1 632	72,25	78,37	236,80	1 941,96		410,54
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат "Лето"*	100	6,09	17,59	5,53	204	ТТК № 1603/1*	35,84
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,15
Рагу овощное	180	3,62	8,05	24,48	185,4	С6.2004 № 541	36,93
Напиток из брусники (витаминизированный 50)	200	0,18	0,13	17,65	69	ТТК № 812-50	27,52
Ватрушка с повидлом	75	4,82	2,58	49,97	238	С6. 2004 № 741	12,95
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:	965	41,71	44,40	145,95	1 149,2		234,68
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304	96,58
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	63,7		35,99
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:	667	30,54	33,97	90,85	792,76		179,05
Итого:	1 632	72,25	78,37	236,80	1 941,96		413,73

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304	96,56
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	63,7		35,99
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:	667	30,54	33,97	90,85	792,76		179,04
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат "Лето"*	100	6,09	17,59	5,53	204	ТТК № 1603/1*	35,84
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,13
Рагу овощное	180	3,62	8,05	24,48	185,4	С6.2004 № 541	36,93
Напиток из брусники (витаминизированный 70)	200	0,18	0,13	26,63	103,41	ТТК № 812-70	27,63
Ватрушка с повидлом	75	4,82	2,58	49,97	238	С6. 2004 № 741	12,94
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:	965	41,71	44,40	154,93	1 183,61		234,76
Итого:	1 632	72,25	78,37	245,78	1 976,37		413,79
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат "Лето"*	100	6,09	17,59	5,53	204	ТТК № 1603/1*	35,84
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109	18,64
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,91
Котлета из индейки "Чемпион"	100	18,33	9,91	9,55	200	ТТК № 408	78,13
Рагу овощное	180	3,62	8,05	24,48	185,4	С6.2004 № 541	36,93
Напиток из брусники (витаминизированный 70)	200	0,18	0,13	26,63	103,41	ТТК № 812-70	27,63
Ватрушка с повидлом	75	4,82	2,58	49,97	238	С6. 2004 № 741	12,94
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:	965	41,71	44,40	154,93	1 183,61		234,76

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

17.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник							
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304	96,56
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803	5,04
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	63,7		35,99
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:	667	30,54	33,97	90,85	792,76		179,04
Итого:	1 632	72,25	78,37	245,78	1 976,37		413,80

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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