



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

Сургутское городское муниципальное  
унитарное предприятие  
**«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО  
ПИТАНИЯ»**

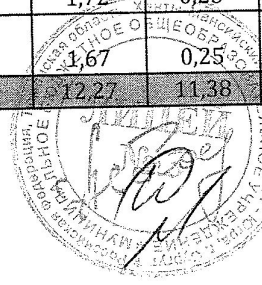
Структурное подразделение: Столовая МБОУ лицей № 3 МБОУ МБОУ лицей №3

Материально-ответственное лицо: Мазур Н.Д. Дата: 30.04.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Бефстроганов	100	14,43	14,57	6,40	213	С6.2004 № 423	100,66
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22,61
Зелень (укроп, петрушка)	0,84	0,02	0	0,07	0,37	ТТК № 41	0,76
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>581</b>	<b>26,28</b>	<b>25,41</b>	<b>84,50</b>	<b>661,88</b>		<b>166,00</b>
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,90
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110	19,40
Бефстроганов	100	14,43	14,57	6,40	213	С6.2004 № 423	100,66
Сметана	25	0,61	3,30	0,82	35,75	ТТК № 54	10,64
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22,61
Компот из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 50)	200	0,15	0,14	26,02	100,67	ТТК № 821-50	14,34
Апельсин	201,2	1,81	0,40	16,30	89,53		55,70
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>1 016</b>	<b>29,78</b>	<b>32,54</b>	<b>123,94</b>	<b>900,51</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Каша перловая с овощами	190	5,23	8,82	39,67	251,05	ТТК № 505	23,87
Зелень (укроп, петрушка)	0,93	0,03	0	0,08	0,41	ТТК № 41	0,84
Кукуруза консервированная	25	0,54	0,10	2,74	14,4	ТТК № 47	12,19
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>466</b>	<b>12,27</b>	<b>11,38</b>	<b>81,71</b>	<b>469,86</b>		<b>55,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

30.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Котлеты рубленые с белокачанной капустой	100	12,16	14,01	13,96	228	ТТК № 245	74,63
Каша перловая с овощами	190	5,23	8,82	39,67	251,05	ТТК № 505	23,87
Зелень (укроп, петрушка)	0,84	0,02	0	0,07	0,37	ТТК № 41	0,76
Огурцы свежие, нарезка	60	0,48	0,04	1,48	8	ТТК № 45	28,64
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	601	24,36	25,33	94,40	691,42		146,00
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110	19,40
Котлеты рубленые с белокачанной капустой	100	12,16	14,01	13,96	228	ТТК № 245	74,63
Каша перловая с овощами	200	5,51	9,28	41,76	264,27	ТТК № 505	25,12
Зелень (укроп, петрушка)	0,69	0,02	0	0,06	0,3	ТТК № 41	0,62
Компот из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 70)	200	0,15	0,14	26,02	100,67	ТТК № 821-70	14,45
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	826	24,66	27,52	130,52	846,16		146,00
<b>ГПД (7-11 лет)-Обед</b>							
Салат из фасоли с овощами	60	2,12	3,74	6,76	71,4	ТТК № 40	19,09
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110	19,40
Вареники с картофелем отварные	200	8,74	9,66	61,61	374	ТТК № 229	57,76
Масло сливочное	3,28	0,03	2,38	0,04	21,87	ТТК № 43	3,22
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
Итого:	763	16,27	19,70	129,10	754,8		121,00
<b>ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>							
Масло сливочное	4,4	0,04	3,19	0,06	29,33	ТТК № 43	4,33
Теплый компот из кураги	200	0,98	0,05	21,64	82	ТТК № 865	17,88
Булочка дорожная	100	6,71	13,15	53,78	358	С6.2004 № 770	12,79
Итого:	304	7,73	16,39	75,48	469,33		35,00
Итого:	1 067	24,00	36,09	204,58	1 224,13		156,00
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>							
Бефстроганов	100	14,43	14,57	6,40	213	С6.2004 № 423	100,66
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22,61
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	580	26,26	25,41	84,43	661,51		165,24

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

30.04.2024

Наименование блюда	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 блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,37
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110	19,40
Биточек по-белорусски	100	19,75	19,73	2,33	265	С6.2004 № 467	120,70
Капуста тушеная	180	4,09	4,24	19,18	122,64	С6.2004 № 534	36,98
Зелень (укроп, петрушка)	0,23	0,01	0	0,02	0,1	ТТК № 41	0,21
Компот из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 50)	190	0,14	0,13	24,72	95,64	ТТК № 821-50	13,63
Сдоба сырная	75	8,20	6,75	31,38	219	ТТК № 925	24,73
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:	860	41,37	37,61	114,48	940,5		248,76
Итого:	1 440	67,63	63,02	198,91	1 602,01		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,37
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110	19,40
Биточек по-белорусски	100	19,75	19,73	2,33	265	С6.2004 № 467	120,70
Капуста тушеная	180	4,09	4,24	19,18	122,64	С6.2004 № 534	36,98
Зелень (укроп, петрушка)	0,23	0,01	0	0,02	0,1	ТТК № 41	0,21
Компот из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 50)	190	0,14	0,13	24,72	95,64	ТТК № 821-50	13,63
Сдоба сырная	75	8,20	6,75	31,38	219	ТТК № 925	24,73
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:	860	41,37	37,61	114,48	940,5		248,76
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Бефстроганов	100	14,43	14,57	6,40	213	С6.2004 № 423	100,66
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22,61
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	580	26,26	25,41	84,43	661,51		165,24
Итого:	1 440	67,63	63,02	198,91	1 602,01		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



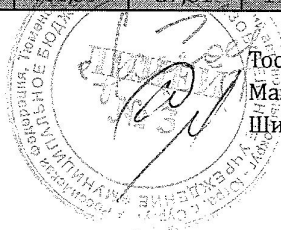
Гостановский А.В.  
Мазур Н.Д.  
Шихбабаева З.З.

## МЕНЮ

30.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Бефстроганов	100	14,43	14,57	6,40	213	С6.2004 № 423	100,66
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22,61
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	580	26,26	25,41	84,43	661,51		165,24
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,37
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110	19,40
Биточек по-белорусски	100	19,75	19,73	2,33	265	С6.2004 № 467	120,70
Капуста тушеная	180	4,09	4,24	19,18	122,64	С6.2004 № 534	36,98
Зелень (укроп, петрушка)	0,91	0,03	0	0,08	0,4	ТТК № 41	0,82
Компот из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 70)	180	0,14	0,13	23,42	90,6	ТТК № 821-70	13,01
Сдоба сырная	75	8,20	6,75	31,38	219	ТТК № 925	24,73
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:	851	41,39	37,61	113,24	935,76		248,75
Итого:	1 431	67,65	63,02	197,67	1 597,27		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,37
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110	19,40
Биточек по-белорусски	100	19,75	19,73	2,33	265	С6.2004 № 467	120,70
Капуста тушеная	180	4,09	4,24	19,18	122,64	С6.2004 № 534	36,98
Зелень (укроп, петрушка)	0,91	0,03	0	0,08	0,4	ТТК № 41	0,82
Компот из свежих плодов (яблоки) (витаминизированный 70)	180	0,14	0,13	23,42	90,6	ТТК № 821-70	13,01
Сдоба сырная	75	8,20	6,75	31,38	219	ТТК № 925	24,73
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:	851	41,39	37,61	113,24	935,76		248,75

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

30.04.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Полдник</b>							
Бефстроганов	100	14,43	14,57	6,40	213	С6.2004 № 423	100,66
Каша перловая с овощами	180	4,96	8,35	37,58	237,84	ТТК № 505	22,61
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	23,86
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	580	26,26	25,41	84,43	661,51		165,24
Итого:	1 431	67,65	63,02	197,63	1 597,27		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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