



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Муниципальное городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение Столовая МБОУ лицей № 3 МБОУ МБОУ лицей №3
 Материально-ответственное лицо Мазур Н.Д. Дата 07.12.2023

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (7 - 11 лет)						
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304
Пюре картофельное	170	5,27	7,60	38,01	235,11	С6.2004 № 520
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803
Яблоко	141,27	0,57	0,57	13,84	69,22	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	668	30,28	33,57	89,77	784,45	
Обед (7 -11 лет)						
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Рыба, тушенная в томате с овощами (треска)	100	9,52	4,75	4,93	102	С6.2004 № 374
Пюре картофельное	170	5,27	7,60	38,01	235,11	С6.2004 № 520
Зелень (укроп, петрушка)	0,65	0,02	0	0,06	0,29	ТТК № 41
Напиток лимонный (витаминизированный 50)	200	0,13	0,02	24,66	96,27	ТТК № 828-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	781	23,61	18,51	106,43	686,47	
Бесплатное питание (12 лет и старше)						
Запеканка рисовая с творогом	160	8,97	6,60	47,48	290,56	С6.2004 № 315
Сметана	20,34	0,50	2,68	0,67	29,09	ТТК № 54
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	405	12,89	9,94	69,58	423,95	
Завтрак (12 лет и старше)						
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304
Пюре картофельное	200	6,20	8,94	44,53	276,6	С6.2004 № 520
Зелень (укроп, петрушка)	0,85	0,02	0	0,07	0,37	ТТК № 41
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	551	30,66	35,35	89,03	791,53	

Директор ОУ
 Заведующий производством
 Медицинский работник



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

МЕНЮ

07.12.2023

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Обед (12 лет и старше)						
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109
Рыба, тушеная в томате с овощами (треска)	100	9,52	4,75	4,93	102	С6.2004 № 374
Пюре картофельное	190	5,89	8,49	42,36	262,77	С6.2004 № 520
Зелень (укроп, петрушка)	0,19	0,01	0	0,02	0,08	ТТК № 41
Напиток лимонный (витаминизированный 70)	200	0,13	0,02	24,66	96,29	ТТК № 828-70
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	790	21,50	17,46	110,63	685,14	
ГПД (7-11 лет)-Обед						
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 409
Макаронны с сыром	185	10,19	12,74	36,19	300,93	С6.2004 № 333
Зелень (укроп, петрушка)	0,8	0,02	0	0,07	0,35	ТТК № 41
Напиток лимонный (витаминизированный 50)	200	0,13	0,02	24,66	96,27	ТТК № 828-50
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	786	31,12	22,36	103,57	744,55	
ГПД (7-11 лет)-Полдник						
Кофейный напиток (растворимый)	200	1,70	1,41	15,92	81,56	ТТК № 808
Ватрушка с повидлом	75	4,82	2,58	49,97	238	С6.2004 № 741
Итого:	275	6,52	3,99	65,89	319,56	
Итого:	1 061	37,64	26,35	169,46	1 064,11	
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-завтрак						
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803
Яблоко	128,2	0,51	0,51	12,56	62,82	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	665	30,53	33,96	90,67	791,88	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

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



Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат "Осень"	100	1,33	10,14	5,90	117,1	ТТК № 31
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411
Компот из с/м вишни (витаминизированный 50)	200	0,32	0,08	28,92	112,57	ТТК № 804-50
Фаготтини	50	6,55	6,30	39,48	240	ТТК № 929
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	860	36,01	30,81	135,60	960,18	
Итого:	1 525	66,54	64,77	226,27	1 752,06	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат "Осень"	100	1,33	10,14	5,90	117,1	ТТК № 31
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411
Компот из с/м вишни (витаминизированный 50)	200	0,32	0,08	28,92	112,57	ТТК № 804-50
Фаготтини	50	6,55	6,30	39,48	240	ТТК № 929
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	860	36,01	30,81	135,60	960,18	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник						
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803
Яблоко	128,2	0,51	0,51	12,56	62,82	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	665	30,53	33,96	90,67	791,88	
Итого:	1 525	66,54	64,77	226,27	1 752,06	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



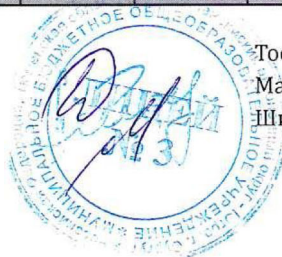
Тостановский А.В.
Мазур Н.Д.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

07.12.2023

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		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
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803
Яблоко	127,7	0,51	0,51	12,51	62,57	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	665	30,53	33,96	90,62	791,63	
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат "Осень"	100	1,33	10,14	5,90	117,1	ТТК № 31
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411
Компот из с/м вишни (витаминизированный 70)	200	0,33	0,09	28,92	112,6	ТТК № 804-70
Фаготтини	50	6,55	6,30	39,48	240	ТТК № 929
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	860	36,02	30,82	135,60	960,21	
Итого:	1 525	66,55	64,78	226,22	1 751,84	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат "Осень"	100	1,33	10,14	5,90	117,1	ТТК № 31
Суп "Новинка"	250	2,56	3,70	15,62	112	ТТК № 109
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Рагу из филе индейки	200	19,14	8,15	22,53	237,71	ТТК № 411
Компот из с/м вишни (витаминизированный 70)	200	0,33	0,09	28,92	112,6	ТТК № 804-70
Фаготтини	50	6,55	6,30	39,48	240	ТТК № 929
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	860	36,02	30,82	135,60	960,21	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник						
Котлета по-волжски	100	19,35	24,50	5,47	321	ТТК № 304
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803
Яблоко	127,7	0,51	0,51	12,51	62,57	
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	665	30,53	33,96	90,62	791,63	
Итого:	1 525	66,55	64,78	226,22	1 751,84	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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