



00018.1

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 22.12.2023

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (7 - 11 лет)						
Салат "Осень"	95	1,26	9,63	5,61	111,25	ТТК № 31
Паста "Карбонара" с филе индейки	230	22,62	14,91	33,65	366	ТТК № 418
Зелень (укроп, петрушка)	1,17	0,03	0	0,10	0,51	ТТК № 41
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
Печенье сдобное "Хрупокое"	50	3,41	12,58	55,04	266,85	ТУ № 1536
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:	626	33,68	39,34	128,85	927,46	
Обед (7 - 11 лет)						
Салат "Мозаика"	90	1,19	7,68	7,98	108	ТТК № 23
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110
Паста "Карбонара" с филе индейки	230	22,62	14,91	33,65	366	ТТК № 418
Зелень (укроп, петрушка)	1,01	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41
Компот из изюма (витаминизированный 50)	200	0,36	0	28,79	109,76	ТТК № 822-50
Печенье сдобное "Хрупокое"	50	3,41	12,58	55,04	266,85	ТУ № 1536
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:	871	32,71	39,01	162,26	1 045,97	
Бесплатное питание (12 лет и старше)						
Хлебец печеночный	75	9,01	3,97	5,72	93	ТТК № 225
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510
Зелень (укроп, петрушка)	0,76	0,02	0	0,06	0,33	ТТК № 41
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	481	14,58	8,69	51,46	349,38	
Завтрак (12 лет и старше)						
Салат "Мозаика"	120	1,58	10,24	10,64	144	ТТК № 23
Паста "Карбонара" с филе индейки	230	22,62	14,91	33,65	366	ТТК № 418
Зелень (укроп, петрушка)	0,48	0,01	0	0,04	0,21	ТТК № 41
Чай с молоком	190	2,82	1,63	10,84	67,31	С6.1996 № 630
Печенье сдобное "Хрупокое"	50	3,41	12,58	55,04	266,85	ТУ № 1536
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:	640	33,83	39,86	133,25	956,37	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

22.12.2023

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Обед (12 лет и старше)						
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110
Паста "Карбонара" с филе индейки	230	22,62	14,91	33,65	366	ТТК № 418
Филе индейки отварное для I блюда	10	2,86	0,49	0,15	16	ТТК № 415
Зелень (укроп, петрушка)	0,22	0,01	0	0,02	0,1	ТТК № 41
Компот из изюма (витаминизированный 70)	200	0,37	0,01	28,80	109,82	ТТК № 822-70
Печенье сдобное "Хрупокое"	50	3,41	12,58	55,04	266,85	ТУ № 1536
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	34,37	31,83	154,37	953,69	
ГПД (7-11 лет)-Обед						
Борщ с капустой и картофелем	200	1,37	2,67	10,94	66,34	С6.2004 № 110
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469
Картофель отварной	160	3,67	4,96	31,01	181,76	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	0,11	0	0	0,01	0,05	ТТК № 41
Компот из изюма (витаминизированный 50)	200	0,36	0	28,79	109,76	ТТК № 822-50
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:	715	17,14	19,34	105,09	648,91	
ГПД (7-11 лет)-Полдник						
Блинчики с молоком сгущенным вареным	55	7,24	10,24	15,18	183	ТТК № 922
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804
Итого:	255	8,94	10,65	24,60	229,3	
Итого:	970	26,08	29,99	129,69	878,21	
Льготное питание I смена (7-11 лет)-завтрак						
Салат "Осень"	100	1,33	10,14	5,90	117,1	ТТК № 31
Паста "Карбонара" с филе индейки	230	22,62	14,91	33,65	366	ТТК № 418
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
Печенье сдобное "Хрупокое"	50	3,41	12,58	55,04	266,85	ТУ № 1536
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:	630	33,72	39,85	129,04	932,8	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

22.12.2023

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат из свежих огурцов	100	0,71	9,88	3,12	102,3	С6.2004 № 16
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Борщ с капустой и картофелем	200	1,37	2,67	10,94	66,34	С6.2004 № 110
Филе индейки отварное для I блюда	10	2,86	0,49	0,15	16	ТТК № 415
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
Зелень (укроп, петрушка)	0,19	0,01	0	0,02	0,08	ТТК № 41
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	200	0,68	0,28	34,26	130,52	ТТК № 809-50
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:	895	40,94	52,70	117,58	1 083,18	
Итого:	1 525	74,66	92,55	246,62	2 015,98	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат из свежих огурцов	100	0,71	9,88	3,12	102,3	С6.2004 № 16
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Борщ с капустой и картофелем	200	1,37	2,67	10,94	66,34	С6.2004 № 110
Филе индейки отварное для I блюда	10	2,86	0,49	0,15	16	ТТК № 415
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
Зелень (укроп, петрушка)	0,19	0,01	0	0,02	0,08	ТТК № 41
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 50)	200	0,68	0,28	34,26	130,52	ТТК № 809-50
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:	895	40,94	52,70	117,58	1 083,18	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник						
Салат "Осень"	100	1,33	10,14	5,90	117,1	ТТК № 31
Паста "Карбонара" с филе индейки	230	22,62	14,91	33,65	366	ТТК № 418
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
Печенье сдобное "Хрупокое"	50	3,41	12,58	55,04	266,85	ТУ № 1536
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:	630	33,72	39,85	129,04	932,8	
Итого:	1 525	74,66	92,55	246,62	2 015,98	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

22.12.2023

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак						
Салат "Мозаика"	120	1,58	10,24	10,64	144	ТТК № 23
Паста "Карбонара" с филе индейки	230	22,62	14,91	33,65	366	ТТК № 418
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
Печенье сдобное "Хрупокое"	50	3,41	12,58	55,04	266,85	ТУ № 1536
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:	650	33,97	39,95	133,78	959,7	
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из свежих огурцов	100	0,71	9,88	3,12	102,3	С6.2004 № 16
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110
Филе индейки отварное для I блюд	20	5,73	0,97	0,21	32	ТТК № 415
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
Зелень (укроп, петрушка)	1,2	0,03	0	0,10	0,53	ТТК № 41
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	200	0,69	0,29	34,27	130,54	ТТК № 809-70
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:	956	44,18	53,86	120,46	1 116,23	
Итого:	1 606	78,15	93,81	254,24	2 075,93	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из свежих огурцов	100	0,71	9,88	3,12	102,3	С6.2004 № 16
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110
Филе индейки отварное для I блюд	20	5,73	0,97	0,21	32	ТТК № 415
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
Зелень (укроп, петрушка)	1,2	0,03	0	0,10	0,53	ТТК № 41
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	200	0,69	0,29	34,27	130,54	ТТК № 809-70
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:	956	44,18	53,86	120,46	1 116,23	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



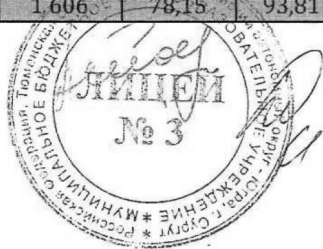
Тостановский А.В.
Мазур Н.Д.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

22.12.2023

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник						
Салат "Мозаика"	120	1,58	10,24	10,64	144	ТТК № 23
Паста "Карбонара" с филе индейки	230	22,62	14,91	33,65	366	ТТК № 418
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
Печенье сдобное "Хрупокое"	50	3,41	12,58	55,04	266,85	ТУ № 1536
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:	650	33,97	39,95	132,78	959,7	
Итого:	1.606	78,15	93,81	254,24	2 075,93	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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