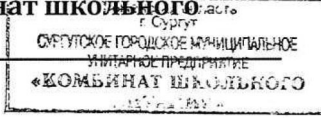




000231

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

30.01.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (7 - 11 лет)						
Винегрет овощной	60	0,79	6,12	5,95	79,44	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	150	3,08	3,72	19,14	129	С6 2004 № 510
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856
Яблоко	116,76	0,47	0,47	11,44	57,21	
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:	677	23,44	26,97	79,95	665,9	
Обед (7 -11 лет)						
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510
Компот "Сливовый № 2" (вит.50)	200	0,22	0,06	24,13	92,96	ТТК № 832-50
Яблоко	123,46	0,49	0,49	12,10	60,5	
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:	1 028	33,56	40,24	119,29	976,77	
Бесплатное питание (12 лет и старше)						
Соус "Сырный" с зеленью	27,43	1,98	1,90	2,04	33,6	ТТК № 1011
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516
Кукуруза консервированная	40	0,86	0,16	4,39	23,04	ТТК № 47
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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	497	14,70	8,33	84,20	468,74	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Handwritten initials/signature

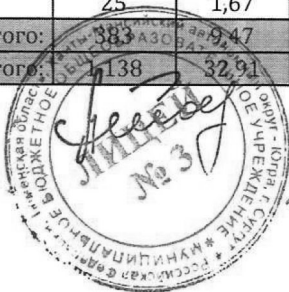
Тостановский А.В.
Мазур Н.Д.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

30.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (12 лет и старше)						
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	195	4,00	4,84	24,88	167,7	С6 2004 № 510
Зелень (укроп, петрушка)	1,04	0,03	0	0,09	0,46	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
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	646	24,44	31,70	78,30	700,81	
Обед (12 лет и старше)						
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510
Зелень (укроп, петрушка)	1,02	0,03	0	0,09	0,45	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:	781	24,90	24,65	97,70	715,65	
ГПД (7-11 лет)-Обед						
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Печень, тушенная в соусе	100	12,94	7,03	4,69	134	С6.2004 № 439
Пюре картофельное	155	4,81	6,93	34,76	214,37	С6.2004 № 520
Зелень (укроп, петрушка)	0,19	0,01	0	0,02	0,08	ТТК № 41
Компот "Сливовый № 2" (вит.50)	200	0,22	0,06	24,13	92,96	ТТК № 832-50
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:	755	23,44	18,04	103,90	660,52	
ГПД (7-11 лет)-Полдник						
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	150	4,76	2,84	20,62	127,5	ТТК № 713
Масло сливочное	8,44	0,07	6,13	0,11	56,27	ТТК № 43
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933
Итого:	383	9,47	10,94	43,17	308,62	
Итого:	1138	32,91	28,98	147,07	969,14	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



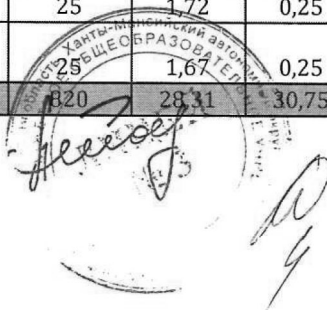
Тостановский А.В.
Мазур Н.Д.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

30.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-завтрак						
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510
Теплый компот "Сливовый № 2"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 851
Яблоко	131,46	0,53	0,53	12,88	64,42	
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:	761	24,72	31,90	94,43	770,46	
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	100	1,26	6,23	4,64	83	ТТК № 68
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43
Компот из смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50
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:	820	28,31	30,75	114,16	848,59	
Итого:	1 581	53,03	62,65	208,59	1 619,05	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат из цветной капусты (б/з); овощей и плодов	100	1,26	6,23	4,64	83	ТТК № 68
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43
Компот из смородины с/м (витаминизированный 50)	200	0,38	0,14	26,20	102,01	ТТК № 825-50
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:	820	28,31	30,75	114,16	848,59	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



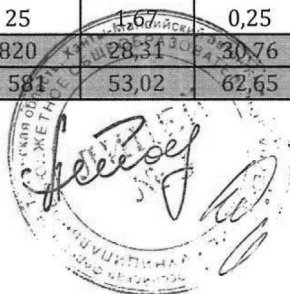
Тостановский А.В.
Мазур Н.Д.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

30.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник						
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510
Теплый компот "Сливовый № 2"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 851
Яблоко	131,46	0,53	0,53	12,88	64,42	
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:	761	24,72	31,90	94,43	770,46	
Итого:	1 581	53,03	62,65	208,59	1 619,05	
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак						
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510
Теплый компот "Сливовый № 2"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 851
Яблоко	131,12	0,52	0,52	12,85	64,25	
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:	761	24,71	31,89	94,40	770,29	
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	100	1,26	6,23	4,64	83	ТТК № 68
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43
Компот из смородины с/м (витаминизированный 70)	200	0,38	0,15	26,21	102,03	ТТК № 825-70
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:	820	28,31	30,76	114,17	848,61	
Итого:	1 581	53,02	62,65	208,57	1 618,9	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

30.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из цветной капусты (б/з), овощей и плодов	100	1,26	6,23	4,64	83	ТТК № 68
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43
Компот из смородины с/м (витаминизированный 70)	200	0,38	0,15	26,21	102,03	ТТК № 825-70
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:	820	28,31	30,76	114,17	848,61	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник						
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	С6.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	С6.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510
Теплый компот "Сливовый № 2"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 851
Яблоко	131,12	0,52	0,52	12,85	64,25	
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:	761	24,71	31,89	94,40	770,29	
Итого:	1581	53,02	62,65	208,57	1 618,9	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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