



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

02.02.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (7 - 11 лет)						
Салат "Мозаика"	60	0,79	5,12	5,32	72	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
Яблоко	116,85	0,47	0,47	11,45	57,26	
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506
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:	707	33,80	45,02	115,25	978,66	
Обед (7 - 11 лет)						
Салат "Мозаика"	100	1,32	8,53	8,87	120	ТТК № 23
Борщ с капустой и картофелем	200	1,37	2,67	10,94	66,34	С6.2004 № 110
Паста "Карбонара" с филе индейки	230	22,62	14,91	33,65	366	ТТК № 418
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	200	0,32	0,16	27,84	108,54	ТТК № 806-50
Мандарин	121,62	0,91	0,22	8,31	45	
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506
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:	977	40,29	54,15	143,23	1 190,43	
Бесплатное питание (12 лет и старше)						
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97
Каша молочная пшённая (жидкая)	200	7,07	4,00	32,08	196	С6.2004 №311
Масло сливочное	6,19	0,05	4,49	0,08	41,27	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:	451	16,65	15,05	54,60	424,03	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



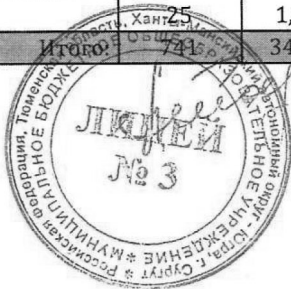
Тостановский А.В.
Мазур Н.Д.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

02.02.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (12 лет и старше)						
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	105	1,44	6,27	10,73	102,9	ТТК № 100
Паста "Карбонара" с филе индейки	230	22,62	14,91	33,65	366	ТТК № 418
Зелень (укроп, петрушка)	0,52	0,02	0	0,04	0,23	ТТК № 41
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	611	32,33	45,45	98,22	898,53	
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
Зелень (укроп, петрушка)	0,23	0,01	0	0,02	0,1	ТТК № 41
Компот из чернослива (витаминизированный 70)	200	0,55	0,16	28,76	111,87	ТТК № 823-70
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506
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:	780	31,84	41,21	129,52	973,44	
ГПД (7-11 лет)-Обед						
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469
Картофель отварной	185	4,24	5,74	35,85	210,16	С6.2004 № 518
Зелень (укроп, петрушка)	1,18	0,03	0	0,10	0,52	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:	791	18,40	21,07	118,22	715,12	
ГПД (7-11 лет)-Полдник						
Каша молочная пшённая (жидкая)	200	7,07	4,00	32,08	196	С6.2004 №311
Масло сливочное	9,52	0,08	6,91	0,12	63,47	ТТК № 43
Чай с лимоном	207	1,70	0,40	9,41	47,12	ТТК № 803
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	442	10,57	11,56	53,62	364,59	
Итого:	1 233	28,97	32,63	171,84	1 079,71	
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-завтрак						
Салат "Мозаика"	100	1,32	8,53	8,87	120	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
Мандарин	111,3	0,83	0,20	7,60	41,18	
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506
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:	743,6	34,69	48,16	114,95	1 010,58	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

02.02.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед						
Пюре фруктовое	90	0	0	11,00	45	
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
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469
Капуста тушеная	180	4,09	4,24	19,18	122,64	С6.2004 № 534
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	200	0,32	0,16	27,84	108,54	ТТК № 806-50
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:	955	31,65	30,64	106,62	808,1	
Итого:	1 696	66,34	78,80	221,57	1 818,68	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед						
Пюре фруктовое	90	0	0	11,00	45	
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
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233
Фрикадельки в соусе	105	8,35	11,21	11,30	179	С6.2004 № 469
Капуста тушеная	180	4,09	4,24	19,18	122,64	С6.2004 № 534
Компот из клубники с/м (витаминизированный 50)	200	0,32	0,16	27,84	108,54	ТТК № 806-50
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:	955	31,65	30,64	106,62	808,1	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник						
Салат "Мозаика"	100	1,32	8,53	8,87	120	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
Мандарин	111,3	0,83	0,20	7,60	41,18	
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506
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:	741	34,69	48,16	114,95	1 010,58	
Итого:	1 696	66,34	78,80	221,57	1 818,68	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



А.В.
Н.Д.
З.З.

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

МЕНЮ

02.02.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак						
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	100	1,37	5,97	10,27	98	ТТК № 100
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 "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506
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	33,91	45,40	108,75	947,4	
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Пюре фруктовое	90	0	0	11,00	45	
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
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233
Фрикадельки в соусе	210	16,70	22,42	22,60	358	С6.2004 № 469
Капуста тушеная	180	4,09	4,24	19,18	122,64	С6.2004 № 534
Зелень (укроп, петрушка)	0,26	0,01	0	0,02	0,11	ТТК № 41
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	180	0,62	0,26	30,84	117,49	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:	1 035	38,95	40,98	120,91	981,76	
Итого:	1 665	72,86	86,38	229,66	1 929,16	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед						
Пюре фруктовое	90	0	0	11,00	45	
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
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233
Фрикадельки в соусе	210	16,70	22,42	22,60	358	С6.2004 № 469
Капуста тушеная	180	4,09	4,24	19,18	122,64	С6.2004 № 534
Зелень (укроп, петрушка)	0,26	0,01	0	0,02	0,11	ТТК № 41
Напиток из плодов шиповника (витаминизированный 70)	180	0,62	0,26	30,84	117,49	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:	1 035	38,95	40,98	120,91	981,76	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



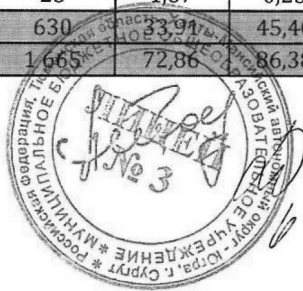
Тостановский А.В.
Мазур Н.Д.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

02.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник						
Салат "Мозаика" с соусом "Весна"	100	1,37	5,97	10,27	98	ТТК № 100
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 "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506
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	33,94	45,40	108,75	947,4	
Итого:	1665	72,86	86,38	229,66	1929,16	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



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