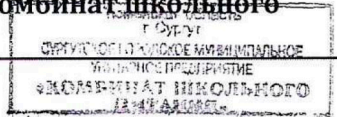


000280



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»



Структурное подразделение

Столовая МБОУ
лицей № 3

МБОУ

МБОУ лицей №3

Материально-ответственное лицо

Обухова Е.А.

Дата

27.02.2024

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Завтрак (7 - 11 лет)						
Салат из свеклы с маслом	60	0,82	3,22	5,98	52,8	С6.2011 № 33
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 компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Яблоко	117,73	0,47	0,47	11,54	57,69	
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:	678	23,52	24,14	85,86	660,85	
Обед (7-11 лет)						
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33
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
Филе индейки отварное для I блюда	25	7,16	1,22	0,24	40	ТТК № 415
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50
Апельсин	209,92	1,89	0,42	17,00	93,41	
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:	1 115	35,44	31,71	124,13	932,93	
Бесплатное питание (12 лет и старше)						
Соус "Сырный" с зеленью	35,32	2,55	2,45	2,61	43,27	ТТК № 1011
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516
Кукуруза консервированная	35	0,75	0,14	3,84	20,16	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:	500	15,16	8,86	84,22	475,53	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Тостановский А.В.
Обухова Е.А.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

27.02.2024

Наименование блюда	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	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510
Зелень (укроп, петрушка)	0,42	0,01	0	0,04	0,18	ТТК № 41
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	180	0,16	0,07	14,83	57,92	ТТК № 859
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932
Итого:	585	22,48	31,13	69,44	648,3	
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	185	3,80	4,59	23,61	159,1	С6 2004 № 510
Зелень (укроп, петрушка)	0,84	0,02	0	0,07	0,37	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:	786	24,99	24,78	98,32	719,87	
ГПД (7-11 лет)-Обед						
Рассольник ленинградский	200	1,66	2,82	13,81	85,69	С6.2004 № 132
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404
Пюре картофельное	170	5,27	7,60	38,01	235,11	С6.2004 № 520
Зелень (укроп, петрушка)	0,69	0,02	0	0,06	0,3	ТТК № 41
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:	696	26,59	19,81	86,13	621,4	
ГПД (7-11 лет)-Полдник						
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	150	4,76	2,84	20,62	127,5	ТТК № 713
Масло сливочное	8,57	0,07	6,22	0,11	57,14	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:	384	9,47	11,03	43,17	309,49	
Итого:	1 080	36,06	30,84	129,30	930,89	
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак						
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33
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 "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Яблоко	133,32	0,53	0,53	13,07	65,33	
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:	763	24,75	27,03	95,20	729,49	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник

Тостановский А.В.
Обухова Е.А.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

27.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат из свежих огурцов с зелёным луком	100	0,76	9,88	3,21	102,8	С6.2004 № 16
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Филе индейки отварное для I блюд	15	4,30	0,73	0,18	24	ТТК № 415
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:	825	29,39	33,19	112,80	863,59	
Итого:	1 588	54,14	60,27	208,00	1 593,08	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед						
Салат из свежих огурцов с зелёным луком	100	0,76	9,88	3,21	102,8	С6.2004 № 16
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Филе индейки отварное для I блюд	15	4,30	0,73	0,18	24	ТТК № 415
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:	825	29,39	33,19	112,80	863,59	
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник						
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33
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 "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Яблоко	133,32	0,53	0,53	13,07	65,33	
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:	763	24,75	27,08	95,20	729,49	
Итого:	1 588	54,14	60,27	208,00	1 593,08	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Тостановский А.В.
Обухова Е.А.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

27.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Завтрак						
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33
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 "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	63,7	
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:	760	24,74	27,07	94,87	727,86	
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из свежих огурцов с зеленым луком	100	0,76	9,88	3,21	102,8	С6.2004 № 16
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Филе индейки отварное для I блюд	15	4,30	0,73	0,18	24	ТТК № 415
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	9,33	0,07	6,77	0,12	62,2	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:	824	29,38	32,71	112,80	859,14	
Итого:	1 584	54,12	59,78	207,67	1 587	
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед						
Салат из свежих огурцов с зеленым луком	100	0,76	9,88	3,21	102,8	С6.2004 № 16
Рассольник ленинградский	250	2,07	3,52	17,26	107,11	С6.2004 № 132
Филе индейки отварное для I блюд	15	4,30	0,73	0,18	24	ТТК № 415
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Масло сливочное	9,33	0,07	6,77	0,12	62,2	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:	824	29,38	32,71	112,80	859,14	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Тостановский А.В.
Обухова Е.А.
Шихбабаева З.З.

МЕНЮ

27.02.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник						
Салат из свеклы с маслом	100	1,37	5,36	9,96	88	С6.2011 № 33
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 "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	63,7	
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:	760	24,74	27,07	94,87	727,86	
Итого:	1 584	54,12	59,78	207,67	1 587	

Директор ОУ
Заведующий производством
Медицинский работник



Тостановский А.В.
Обухова Е.А.
Шихбабаева З.З.