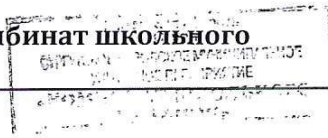




000308

**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: 18.03.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,80
Макароны с сыром	180	9,91	12,40	35,21	292,8	С6.2004 № 333	37,95
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,14
Мандарин	119,98	0,90	0,22	8,19	44,39		42,37
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>650</b>	<b>24,08</b>	<b>24,88</b>	<b>81,13</b>	<b>651,49</b>		<b>166,00</b>
<b>Обед (7 -11 лет)</b>							
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,60
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,80
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	42,29
Макароны с сыром	180	9,91	12,40	35,21	292,8	С6.2004 № 333	37,95
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,47
Апельсин	202,84	1,83	0,41	16,43	90,26		56,15
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>1 008</b>	<b>36,65</b>	<b>33,25</b>	<b>131,56</b>	<b>972,7</b>		<b>248,00</b>
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Сыр (порциями)	20	4,89	4,59	0	61,91	С6.2004 № 97	20,88
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	20,00
Масло сливочное	8,1	0,06	5,88	0,11	54	ТТК № 43	7,96
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,14
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
<b>Итого:</b>	<b>453</b>	<b>14,72</b>	<b>14,92</b>	<b>48,03</b>	<b>390,21</b>		<b>55,00</b>
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,79
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,14
Яблоко	164,7	0,66	0,66	16,14	80,7		45,59
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>695</b>	<b>20,70</b>	<b>18,28</b>	<b>99,18</b>	<b>648,8</b>		<b>146,00</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



*Handwritten signature*

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



## МЕНЮ

18.03.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Обед (12 лет и старше)</b>							
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,60
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,79
Филе индейки отварное для I блюд	15	4,30	0,73	0,18	24	ТТК № 415	15,89
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Зелень (укроп, петрушка)	0,24	0,01	0	0,02	0,11	ТТК № 41	0,22
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	190	0,93	0,06	29,19	110,56	ТТК № 816-70	11,00
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	810	30,86	21,92	135,70	847,75		146,00
<b>ГПД (7-11 лет)-Обед</b>							
Салат из свеклы с сыром	110	5,42	18,62	8,20	217,8	ТТК № 32	30,41
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,60
Запеканка картофельная с колбасой	150	6,33	10,59	25,59	220	ТТК № 239	54,48
Зелень (укроп, петрушка)	0,34	0,01	0	0,03	0,15	ТТК № 41	0,31
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,47
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	760	21,69	33,44	108,27	799,59		121,01
<b>ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>							
Сыр (порциями)	14,92	3,65	3,42	0	46,18	С6.2004 № 97	15,58
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	8,95
Булочка домашняя	100	7,17	12,17	57,41	365	С6.2004 № 769	10,47
Итого:	315	13,90	17,55	73,59	503,18		35,00
Итого:	1 075	35,59	50,99	181,86	1 302,77		156,00
<b>Льготное питание I смена (7-11 лет)-Завтрак</b>							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,79
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,14
Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	89		55,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	730	21,84	18,02	99,24	657,1		155,77

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



## МЕНЮ

18.03.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат "Витаминка"	100	1,57	6,21	5,08	78,63	ТТК № 64	35,56
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,60
Филе индейки отварное для I блюд	35	10,02	1,70	0,29	56	ТТК № 415	37,08
Плов	225	24,62	21,94	38,45	448,5	С6.2004 № 443-1	149,44
Зелень (укроп, петрушка)	0,38	0,01	0	0,03	0,17	ТТК № 41	0,34
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,47
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	860	46,15	34,08	118,30	944,94		258,22
Итого:	1 590	67,99	52,10	217,54	1 602,04		414,00
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат "Витаминка"	100	1,57	6,21	5,08	78,63	ТТК № 64	35,56
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,60
Филе индейки отварное для I блюд	35	10,02	1,70	0,29	56	ТТК № 415	37,08
Плов	225	24,62	21,94	38,45	448,5	С6.2004 № 443-1	149,44
Зелень (укроп, петрушка)	0,38	0,01	0	0,03	0,17	ТТК № 41	0,34
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,47
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	860	46,15	34,08	118,30	944,94		258,22
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,80
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,14
Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	89		55,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	2,18
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	730	21,84	18,02	99,24	657,1		153,93
Итого:	1 590	67,99	52,10	217,54	1 602,04		412,15

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



## МЕНЮ

18.03.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Завтрак</b>							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,79
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,14
Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	89		55,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>730</b>	<b>21,84</b>	<b>18,02</b>	<b>99,24</b>	<b>657,1</b>		<b>155,77</b>
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Витаминка"	100	1,57	6,21	5,08	78,63	ТТК № 64	35,56
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,60
Филе индейки отварное для I блюд	35	10,02	1,70	0,29	56	ТТК № 415	37,08
Плов	225	24,62	21,94	38,45	448,5	С6.2004 № 443-1	149,44
Зелень (укроп, петрушка)	0,26	0,01	0	0,02	0,11	ТТК № 41	0,23
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,58
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>860</b>	<b>46,15</b>	<b>34,08</b>	<b>118,29</b>	<b>944,9</b>		<b>258,23</b>
<b>Итого:</b>	<b>1 590</b>	<b>67,99</b>	<b>52,10</b>	<b>217,53</b>	<b>1 602</b>		<b>414,00</b>
<b>Льготное питание II смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Салат "Витаминка"	100	1,57	6,21	5,08	78,63	ТТК № 64	35,56
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,56	3,67	20,68	133,28	С6.2004 № 139	16,60
Филе индейки отварное для I блюд	35	10,02	1,70	0,29	56	ТТК № 415	37,08
Плов	225	24,62	21,94	38,45	448,5	С6.2004 № 443-1	149,44
Зелень (укроп, петрушка)	0,26	0,01	0	0,02	0,11	ТТК № 41	0,23
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,58
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
<b>Итого:</b>	<b>860</b>	<b>46,15</b>	<b>34,08</b>	<b>118,29</b>	<b>944,9</b>		<b>258,23</b>

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

18.03.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник</b>							
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,79
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	14,74
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,14
Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	89		55,36
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	0,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	730	21,84	18,02	99,24	657,1		155,77
Итого:	1590	67,99	52,10	217,53	1602		414,00

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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