



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» 000210

Тюменская область  
г. Сургут  
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

16.01.2024

**МЕНЮ**

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>						
Винегрет овощной	100	1,31	10,20	9,91	132,4	Сб.2004 № 71
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	Сб.2004 № 442
Каша гречневая рассыпчатая	175	8,96	6,78	48,23	277,43	Сб.2004 № 508
Зелень (укроп, петрушка)	0,69	0,02	0	0,06	0,3	ТТК № 41
Теплый компот "Сливовый № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852
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	29,47	33,69	106,87	828,97	
<b>Обед (7 -11 лет)</b>						
Винегрет овощной	60	0,79	6,12	5,95	79,44	Сб.2004 № 71
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	Сб.2004 № 140
Говядина в кисло-сладком соусе	100	15,58	16,15	9,68	245	Сб.2004 № 442
Каша вязкая ячневая	150	3,08	3,72	19,14	129	Сб.2004 № 510
Зелень (укроп, петрушка)	0,69	0,02	0	0,06	0,3	ТТК № 41
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50
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:	811	25,80	28,89	102,50	770,9	
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>						
Соус "Сырный" с зеленью	30,69	2,22	2,13	2,28	37,6	ТТК № 1011
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	Сб.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:	496	14,83	8,54	83,89	469,86	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

16.01.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>						
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	190	3,90	4,71	24,24	163,4	С6 2004 № 510
Зелень (укроп, петрушка)	1,07	0,03	0	0,09	0,47	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:	641	24,34	31,57	77,66	696,52	
<b>Обед (12 лет и старше)</b>						
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
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)	0,44	0,01	0	0,04	0,19	ТТК № 41
Компот "Сливовый № 1" (вит.70)	180	0,21	0,07	21,57	83,35	ТТК № 831-70
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:	760	25,61	23,50	97,96	707,92	
<b>ГПД (7-11 лет)-Обед</b>						
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,18	1,86	16,53	90,06	С6.2004 № 140
Пельмени отварные	160	14,73	8,93	34,22	279,2	С6.2004 № 719
Масло сливочное	5	0,04	3,63	0,07	33,34	ТТК № 43
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:	615	20,70	14,92	102,65	624,36	
<b>ГПД (7-11 лет)-Полдник</b>						
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	150	4,76	2,84	20,62	127,5	ТТК № 713
Масло сливочное	7,24	0,06	5,26	0,09	48,27	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:	382	9,46	10,07	43,15	300,62	
Итого:	997	30,16	24,99	145,80	924,98	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



*Handwritten signature*

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

## МЕНЮ

16.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-завтрак</b>						
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 № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852
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
<b>Итого:</b>	<b>630</b>	<b>24,19</b>	<b>31,37</b>	<b>81,55</b>	<b>706,04</b>	
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Салат из белокочанной капусты (с морковью)	100	1,52	4,98	10,99	90,29	С6.2004 № 43
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
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
Яблоко	133,51	0,53	0,53	13,08	65,42	
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
<b>Итого:</b>	<b>1 009</b>	<b>36,74</b>	<b>35,16</b>	<b>137,38</b>	<b>1 012,77</b>	
<b>Итого:</b>	<b>1 639</b>	<b>60,93</b>	<b>66,53</b>	<b>218,93</b>	<b>1 718,81</b>	
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>						
Салат из белокочанной капусты (с морковью)	100	1,52	4,98	10,99	90,29	С6.2004 № 43
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
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
Яблоко	133,51	0,53	0,53	13,08	65,42	
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
<b>Итого:</b>	<b>1 009</b>	<b>36,74</b>	<b>35,16</b>	<b>137,38</b>	<b>1 012,77</b>	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



*Handwritten signature*

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

## МЕНЮ

16.01.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>						
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 № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852
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	24,19	31,37	81,55	706,04	
Итого:	1 639	60,93	66,53	218,93	1 718,81	
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-завтрак</b>						
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 № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852
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	24,19	31,37	81,55	706,04	
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>						
Салат из белокочанной капусты (с морковью)	100	1,52	4,98	10,99	90,29	С6.2004 № 43
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
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
Яблоко	132,98	0,53	0,53	13,03	65,16	
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:	1 008	36,74	35,17	137,34	1 012,53	
Итого:	1 638	60,93	66,54	218,89	1 718,57	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

## МЕНЮ

16.01.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Обед</b>						
Салат из белокочанной капусты (с морковью)	100	1,52	4,98	10,99	90,29	С6.2004 № 43
Яйцо отварное	55	6,99	6,33	0,39	86	ТТК № 55
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719
Говядина отварная для I блюда	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233
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
Яблоко	132,98	0,53	0,53	13,03	65,16	
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:	1 008	36,74	35,17	137,34	1 012,53	
<b>Льготное питание II смена (12 лет и старше)-Полдник</b>						
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 № 1"	200	0,21	0,06	15,95	61,84	ТТК № 852
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	24,19	31,37	81,55	706,04	
Итого:	1 638	60,93	66,54	218,89	1 718,57	

Директор ОУ  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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