



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

СУРГУТСКОЕ ГОРОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
**«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО
ПИТАНИЯ»**

Столовая МБОУ лицей имени В И Хисматулина корпус 2
 Структурное подразделение МБОУ МБОУ лицей имени генерал-майора Хисматулина В И
 Материально-ответственное лицо Вагабова М.С. Дата 10.05.2024

МЕНЮ

Наименование блюдо	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Салат из свежих огурцов	80	0,57	7,90	2,50	81,84	С6.2004 № 16	36,23
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Зелень (укроп, петрушка)	1,5	0,04	0,01	0,13	0,66	ТТК № 41	1,35
Теплый напиток "Брусника"	200	0,18	0,13	17,65	69	ТТК № 849	27,24
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:	582	25,05	23,98	89,81	666,95		166,00
Обед (7 - 11 лет)							
Салат из свежих помидоров	75	0,74	7,48	3,48	83,4	С6.2004 № 19	35,96
Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	1,77	4,68	10,90	90,41	С6.2004 № 134	11,66
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Напиток из брусники (витаминизированный 50)	200	0,18	0,13	17,65	69	ТТК № 812-50	27,52
Груша	164,85	0,66	0,49	16,98	83,25		67,66
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:	1 015	29,33	28,97	130,55	899,51		248,00
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Суп крестьянский с крупой (пшено)	200	1,42	3,74	8,72	72,33	С6.2004 № 134	9,33
Тефтели "Детские" с соусом томатным	100	8,18	11,35	5,27	156	ТТК № 259	75,73
Каша вязкая пшеничная	190	5,02	4,77	28,48	179,87	С6.2004 № 510	9,49
Зелень (укроп, петрушка)	1,59	0,05	0,01	0,14	0,7	ТТК № 41	1,43
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,60	86	ПП	21,00
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	717	17,39	20,32	75,22	552,9		121,00
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Сыр (порциями)	15	3,67	3,44	0	46,43	С6.2004 № 97	15,66
Масло сливочное	6,17	0,05	4,48	0,08	41,14	ТТК № 43	6,07
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,22
Булочка "Школьная"	60	5,11	9,85	35,66	250	ТТК № 907	11,05
Итого:	281	10,53	18,18	45,16	383,87		35,00
Итого:	998	27,92	38,50	120,38	936,77		156,00

Директор
 Заведующий производством
 Медицинский работник



Фисун С. В.
 Вагабова М.С.
 Скачкова В.Б.



МЕНЮ

10.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Теплый напиток "Брусника"	200	0,18	0,13	17,65	69	ТТК № 849	27,24
Груша	145,73	0,58	0,44	15,01	73,59		59,81
Печенье сдобное "Вечернее"	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	686	28,09	28,78	155,51	870		197,50
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19	47,95
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110	19,40
Вареники с картофелем отварные	200	8,74	9,66	61,61	374	ТТК № 229	57,76
Говядина отварная для I блюда	25	6,81	4,86	0,26	71,5	ТТК № 233	42,28
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43	9,83
Напиток из брусники (витаминизированный 50)	200	0,18	0,13	17,65	69	ТТК № 812-50	27,52
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:	860	23,61	35,97	133,01	945,29		216,50
Итого:	1 546	51,70	64,75	288,52	1 815,29		414,00
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Салат из свежих помидоров	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6.2004 № 19	47,95
Борщ с капустой и картофелем	250	1,71	3,34	13,67	82,92	С6.2004 № 110	19,40
Вареники с картофелем отварные	200	8,74	9,66	61,61	374	ТТК № 229	57,76
Говядина отварная для I блюда	25	6,81	4,86	0,26	71,5	ТТК № 233	42,28
Масло сливочное	10	0,08	7,26	0,13	66,67	ТТК № 43	9,83
Напиток из брусники (витаминизированный 50)	200	0,18	0,13	17,65	69	ТТК № 812-50	27,52
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:	860	23,61	35,97	133,01	945,29		216,50

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Фисун С. В.
Вагабова М.С.
Скачкова В.Б.



МЕНЮ

10.05.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Пюре картофельное	150	4,65	6,71	33,67	207,45	С6.2004 № 520	28,09
Теплый напиток "Брусника"	200	0,18	0,13	17,65	69	ТТК № 849	27,24
Груша	145,73	0,58	0,44	15,01	73,59		59,81
Печенье сдобное "Вечернее"	40	3,07	12,27	53,32	211,96	ТУ № 1538	9,27
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:	686	28,09	28,78	155,51	870		197,50
Итого:	1 546	51,70	64,75	288,52	1 815,29		414,00



Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Фисун С. В.
Вагабова М.С.
Скачкова В.Б.