

13.10.2023



000066

Свердловское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Структурное подразделение

Столовая МБОУ лицей имени В И Хисматулина корпус 1

МБОУ

МБОУ лицей имени генерал-майора Хисматулина В И

Материально-ответственное лицо

Нуриева Л.М.

Дата

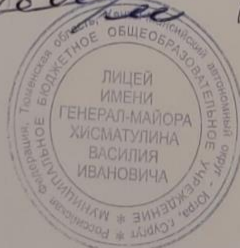
13.10.2023

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Индейка тушеная в сметанном соусе	100	15,10	6,99	2,93	135	С6.2004 № 493	63,55
Каша рисовая с кабачками	150	3,24	6,96	30,61	204	ТТК № 525	26,90
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854	11,67
Груша	115,68	0,46	0,35	11,92	58,42		47,48
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	621	23,29	15,21	88,00	589,77		160,00
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,03	74	С6.2004 №124	19,14
Индейка тушеная в сметанном соусе	100	15,10	6,99	2,93	135	С6.2004 № 493	63,55
Каша рисовая с кабачками	150	3,24	6,96	30,61	204	ТТК № 525	26,90
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	200	0,28	0,08	23,98	92,61	ТТК № 834-50	11,85
Яблоко	152,08	0,61	0,61	14,90	74,52		28,16
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	907	24,92	18,85	109,84	713,13		160,00
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Каша молочная пшеничная с яблоком	200	6,73	8,24	32,77	236	ТТК № 720	35,46
Масло сливочное	9,54	0,08	6,93	0,12	63,6	ТТК № 43	9,57
Чай с сахаром	200	1,70	0,41	9,42	46,3	ТТК № 804	2,24
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:	460	11,90	16,08	65,35	457,9		55,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник

*Handwritten signature*



Фисун С. В.  
Нуриева Л.М.  
Рузиева Ш.С.



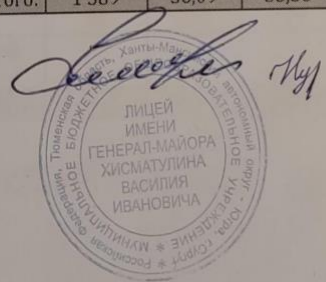
13.10.2023

МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Индейка тушеная в сметанном соусе	100	15,10	6,99	2,93	135	С6.2004 № 493	63,55
Каша рисовая с кабачками	180	3,89	8,35	36,73	244,8	ТТК № 525	32,28
Теплый компот "Рябинка" (смесь)	200	0,18	0,08	16,48	64,36	ТТК № 859	11,67
Яблоко	173,46	0,69	0,69	17,00	85		32,12
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	683	22,07	16,70	88,52	604,16		146,00
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-завтрак</b>							
Индейка тушеная в сметанном соусе	100	15,10	6,99	2,93	135	С6.2004 № 493	63,55
Каша рисовая с кабачками	150	3,24	6,96	30,61	204	ТТК № 525	26,90
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854	11,67
Груша	174,01	0,70	0,52	17,92	87,88		71,42
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	679	23,53	15,38	94,00	619,23		183,94
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Салат из свежих огурцов со сладким перцем	100	0,88	10,10	3,94	107,5	ТТК № 66	27,92
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,03	74	С6.2004 №124	19,14
Говядина отварная для I блюда	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	51,12
Колбаса отварная	100	11,28	14,96	0	180	ТТК № 247	73,04
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	16,39
Компот из с/м вишни (витаминизированный 50)	200	0,32	0,08	28,92	112,57	ТТК № 804-50	18,70
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:	910	32,56	40,20	111,47	926,27		214,06
Итого:	1 589	56,09	55,58	205,47	1 545,5		398,00



Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Фисун С. В.  
Нуриева Л.М.  
Рузиева Ш.С.

13.10.2023

## МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Салат из свежих огурцов со сладким перцем	100	0,88	10,10	3,94	107,5	ТТК № 66	27,92
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,03	74	С6.2004 №124	19,14
Говядина отварная для I блюда	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	51,12
Колбаса отварная	100	11,28	14,96	0	180	ТТК № 247	73,04
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	16,39
Компот из с/м вишни (витаминизированный 50)	200	0,32	0,08	28,92	112,57	ТТК № 804-50	18,70
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:	910	32,56	40,20	111,47	926,27		214,06
<b>Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник</b>							
Индейка тушеная в сметанном соусе	100	15,10	6,99	2,93	135	С6.2004 № 493	63,55
Каша рисовая с кабачками	150	3,24	6,96	30,61	204	ТТК № 525	26,90
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854	11,67
Груша	174,01	0,70	0,52	17,92	87,88		71,42
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	679	23,53	15,38	94,00	619,23		183,94
Итого:	1 589	56,09	55,58	205,47	1 545,5		398,00
<b>Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак</b>							
Индейка тушеная в сметанном соусе	100	15,10	6,99	2,93	135	С6.2004 № 493	63,55
Каша рисовая с кабачками	180	3,89	8,35	36,73	244,8	ТТК № 525	32,28
Теплый компот из с/м черноплодной рябины	200	0,56	0,07	15,15	59,35	ТТК № 854	11,96
Груша	160,58	0,64	0,48	16,54	81,09		65,91
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	696	24,07	16,73	97,76	649,24		183,80

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



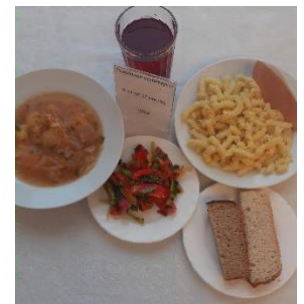
Фисун С. В.  
Нуриева Л.М.  
Рузиева Ш.С.



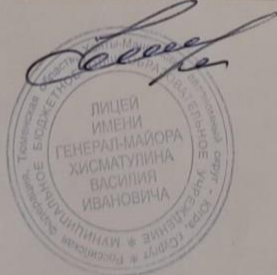
МЕНЮ

13.10.2023

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед</b>							
Говядина отварная для I блюда	30	8,16	5,83	0,24	86,4	ТТК № 233	51,14
Салат из свежих огурцов со сладким перцем	100	0,88	10,08	2,83	108	ТТК № 66	27,96
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,03	74	С6.2004 №124	19,14
Колбаса отварная	100	11,28	14,96	0	180	ТТК № 247	73,04
Макаронные изделия отварные	180	6,77	5,36	45,31	253,8	С6.2004 № 516	16,39
Компот из с/м вишни (витаминизированный 70)	200	0,33	0,09	28,92	112,6	ТТК № 804-70	18,77
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:	910	32,57	40,19	110,37	926,8		214,20
Итого:	1 606	56,64	56,92	208,13	1 576,04		398,00
<b>СД Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед</b>							
Салат из свежих огурцов со сладким перцем	100	0,88	10,10	3,94	107,5	ТТК № 66	27,92
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,03	74	С6.2004 №124	18,21
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233	34,08
Наггетсы "Детские"	105	16,11	18,48	6,30	258	ТТК № 416	82,15
Овощи "Весенние" б/з припущенные	150	5,33	3,89	7,19	84	ТТК № 532	48,36
Компот из свежих яблок б/сахара	200	0,24	0,24	6,96	29	ТТК № 1308	12,63
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	850	31,43	40,22	45,62	664,1		227,06
<b>СД Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник</b>							
Индейка тушеная в сметанном соусе	100	15,10	6,99	2,93	135	С6.2004 № 493	63,55
Каша рисовая с кабачками	150	3,24	6,96	30,61	204	ТТК № 525	26,90
Теплый компот из с/м черноплодной рябины СД	200	0,56	0,07	1,53	8	1379	9,56
Груша	147,33	0,59	0,44	15,17	74,4		60,47
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	20	1,57	0,59	9,80	52	ПП № 930	6,74
Итого:	642	22,73	15,30	71,07	527,4		170,94
Итого:	1 492	54,16	55,52	116,69	1 191,5		398,00



Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



Фисун С. В.  
Нуриева Л.М.  
Рузиева Ш.С.