

19.09.2023

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Столовая МБОУ лицей имени В И Хисматулина корпус 1

МБОУ лицей имени генерал-майора Хисматулина Василия Ивановича

Материально-ответственное лицо Нуриева Л.М. Дата 19.09.2023

МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Салат "Фантазия"	100	1,46	14,30	8,69	161,5	ТТК № 94	30,71
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	3,96	0,03	2,87	0,05	26,4	ТТК № 43	3,97
Зелень (укроп, петрушка)	3	0,09	0,01	0,26	1,32	ТТК № 41	2,71
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,65
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:	557	26,35	30,56	86,23	721,07		160,00
Обед (7 - 11 лет)							
Закуска из свежих огурцов	60	0	0	1,76	6,72	ТТК № 89	12,66
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	200	1,41	2,70	8,02	59,2	С6.2004 №124	14,57
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	1,25	0,01	0,91	0,02	8,33	ТТК № 43	1,25
Зелень (укроп, петрушка)	1,18	0,03	0	0,10	0,52	ТТК № 41	1,06
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	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:	737	25,95	15,58	118,46	710,13		160,00
Бесплатное питание (12 лет и старше)							
Вареники с картофелем отварные	160	6,99	7,73	49,29	299,2	ТТК № 229	43,23
Сметана	13,13	0,32	1,73	0,43	18,78	ТТК № 54	5,51
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
Итого:	398	10,73	10,12	71,15	422,28		55,00
Завтрак (12 лет и старше)							
Закуска из свежих огурцов	60	0	0	1,76	6,72	ТТК № 89	12,66
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	9,06	0,07	6,58	0,12	60,4	ТТК № 43	9,08
Зелень (укроп, петрушка)	1,82	0,05	0,01	0,15	0,8	ТТК № 41	1,64
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,65
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:	521	24,88	19,97	79,26	599,77		146,00



Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Фисун С. В.
Нуриева Л.М.
Савуляк И. А.

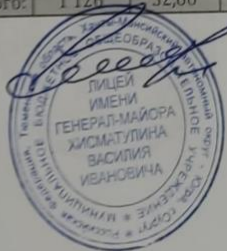
МЕНЮ

19.09.2023

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание I смена (7-11 лет)-завтрак							
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	4	0,03	2,90	0,05	26,67	ТТК № 43	4,01
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,65
Банан	238,12	3,57	1,19	50,01	227,4		64,72
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506	15,33
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:	742	31,93	39,77	157,67	1 086,47		206,68
Льготное питание I смена (7-11 лет)-Обед							
Салат "Фантазия"	100	1,46	14,30	8,69	161,5	ТТК № 94	30,71
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 блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,05
Говядина, тушенная с черносливом	100	15,31	16,18	11,81	251	С6.2004 № 441	98,43
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,73
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:	890	29,32	40,81	107,38	898,46		191,32
Итого:	1 632	61,25	80,58	265,05	1 984,93		398,00
Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед							
Салат "Фантазия"	100	1,46	14,30	8,69	161,5	ТТК № 94	30,7
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,03	74	С6.2004 №124	18,2
Говядина отварная для I блюд	10	2,72	1,94	0,11	28,8	ТТК № 233	16,0
Говядина, тушенная с черносливом	100	15,31	16,18	11,81	251	С6.2004 № 441	98,4
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,7
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 50)	200	0,98	0,06	30,73	116,36	ТТК № 816-50	11,4
Банан	236,09	3,54	1,18	49,58	225,47		64,4
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,0
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,7
Итого:	1 126	32,86	41,99	156,96	1 123,93		255,49



Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Фисун С. В.
Нуриева Л. М.
Савуляк И. А.

МЕНЮ

19.09.2023

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Чай с молоком	200	2,97	1,72	14,95	84	С6.1996 № 630	8,21
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,23
Масло сливочное	4	0,03	2,90	0,05	26,67	ТТК № 43	4,01
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506	15,33
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:	504	28,36	38,58	111,20	872,22		142,51
Итого:	1 630	61,22	80,57	268,16	1 996,15		398,00
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-завтрак							
Пельмени отварные	200	18,41	11,16	42,78	349	С6.2004 № 719	107,2
Масло сливочное	4,83	0,04	3,51	0,06	32,2	ТТК № 43	4,84
Зелень (укроп, петрушка)	3	0,09	0,01	0,26	1,32	ТТК № 41	2,71
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,65
Банан	230,81	3,46	1,15	48,47	220,42		62,7
Печенье сдобное "Кокосовое"	50	3,56	22,30	30,38	300,55	ТУ № 1506	15,3
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:	739	31,92	40,35	156,40	1 086,34		208,2
Льготное питание I смена (12 лет и старше)-Обед							
Салат из свежих огурцов	100	0,71	9,88	3,12	102,3	С6.2004 № 16	21,06
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 блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	24,08
Говядина, тушенная с черносливом	100	15,31	16,18	11,81	251	С6.2004 № 441	98,43
Каша вязкая ячневая	180	3,70	4,46	22,97	154,8	С6 2004 № 510	8,73
Компот из смеси сухофруктов (витаминизированный 70)	200	0,98	0,06	30,73	116,38	ТТК № 816-70	11,54
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:	895	29,93	37,37	101,84	853,68		189,78
Итого:	1 634	61,85	77,72	258,24	1 940,02		398,00

Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Фисун С. В.
Нуриева Л.М.
Савуляк И. А.



МЕНЮ

19.09.2023

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
СД Льготное питание II смена (7-11 лет)-Обед							
Бефстроганов	100	14,43	14,57	6,40	213	С6.2004 № 423	96,54
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,98	9,97	4,64	111,2	С6 2004 №20	23,75
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	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	48,16
Капуста тушеная ****	180	3,72	4,22	18,19	118,8	ТТК № 1360	35,66
Компот из смеси сухофруктов б/сахара	200	1,02	0,06	13,40	50	ТТК № 1309	9,60
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	885	31,74	38,27	63,92	707,4		235,65
СД Льготное питание II смена (7-11 лет)-Полдник							
Салат "Фантазия"	100	1,46	14,30	8,69	161,5	ТТК № 94	30,71
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433	88,10
Зелень (укроп, петрушка)	3	0,09	0,01	0,26	1,32	ТТК № 41	2,71
Каша гречневая рассыпчатая *	180	9,17	8,69	48,15	300	ТТК № 1333	11,59
Чай б/сахара (диета)	200	1,70	0,41	0,34	12	ТТК № 1313	0,83
Яблоко	133,42	0,53	0,53	13,08	65,38		24,71
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Итого:	741	37,22	45,61	86,30	896		162,36
Итого:	1 626	68,96	83,88	150,22	1 603,4		398,00



Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



Фисун С. В.
Нуриева Л.М.
Савуляк И. А.