

04.10.2023

000050

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»

Муниципальное унитарное предприятие  
г. Сургут  
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



Столовая МБОУ  
лицей имени В И  
Хисматулина  
корпус 1

МБОУ

МБОУ лицей имени генерал-майора  
Хисматулина В И

Структурное подразделение

Материально-ответственное лицо

Нуриева Л.М.

Дата

04.10.2023

МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак (7 - 11 лет)</b>							
Рыба, запеченная с сырной пастой (пикша)	100	15,82	15,30	1,52	208	ТТК № 311	121,75
Рис отварной	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511	20,04
Зелень (укроп, петрушка)	1,62	0,05	0,01	0,14	0,71	ТТК № 41	1,46
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	9,01
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:	532	26,66	23,51	84,39	663,5		160,00
<b>Обед (7 - 11 лет)</b>							
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,18	1,86	16,53	90,06	С6.2004 № 140	15,05
Рыба, тушеная в томате с овощами (пикша)	100	9,86	5,08	4,93	106	ТТК № 314	80,21
Рис отварной	150	3,60	4,79	36,26	209	С6.2004 № 511	16,70
Зелень (укроп, петрушка)	0,5	0,01	0	0,04	0,22	ТТК № 41	0,45
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	11,85
Яблоко	151,14	0,60	0,60	14,81	74,06		27,99
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:	852	19,86	12,91	119,58	683,92		160,00
<b>Бесплатное питание (12 лет и старше)</b>							
Рис цветной	180	4,26	4,52	36,73	212,4	ТТК № 528	31,29
Зелень (укроп, петрушка)	2,13	0,06	0,01	0,18	0,94	ТТК № 41	1,92
Огурцы свежие, нарезка	50	0,40	0,03	1,23	6,67	ТТК № 45	10,55
Теплый напиток "Лимонный"	200	0,13	0,01	10,70	43,25	ТТК № 856	7,21
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	457	6,57	4,82	60,85	321,26		55,00
<b>Завтрак (12 лет и старше)</b>							
Салат "Овощной букет"	110	2,15	10,96	9,21	142,12	ТТК № 7	27,14
Рыба, тушеная в томате с овощами (пикша)	100	9,86	5,08	4,93	106	ТТК № 314	80,21
Рис отварной	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511	20,04
Зелень (укроп, петрушка)	2,05	0,06	0,01	0,17	0,9	ТТК № 41	1,85
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	9,01
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:	642	22,86	24,25	97,04	703,81		146,00



Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



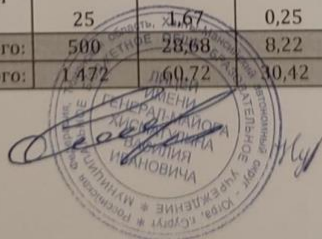
Фисун С. В.  
Нуриева Л.М.  
Рузиева Ш.С.

04.10.2023

**МЕНЮ**

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-завтрак</b>							
Рыба припущенная (пикша)	100	18,77	1,11	0,66	88	ТТК № 309	147,92
Рис отварной	150	3,60	4,79	36,26	209	С6.2004 № 511	16,70
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	9,01
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:	500	28,84	8,36	76,14	501		181,37
<b>Льготное питание I смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Картофель отварной	150	2,87	3,89	22,31	142,01	С6.2004 № 518	24,05
Салат "Овощной"	100	1,16	5,02	4,98	67,22	ТТК № 17	19,91
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,18	1,86	16,53	90,06	С6.2004 № 140	15,05
Говядина отварная для I блюд	30	8,16	5,83	0,23	86,4	ТТК № 233	48,16
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 409	58,59
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	11,85
Яблоко	168,88	0,68	0,68	16,55	82,75		31,27
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:	999	33,49	23,26	111,60	796,02		216,62
Итого:	1499	62,33	31,62	187,74	1297,02		398,00
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Картофель отварной	150	2,87	3,89	22,31	142,01	С6.2004 № 518	24,05
Салат "Овощной"	100	1,16	5,02	4,98	67,22	ТТК № 17	19,91
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,18	1,86	16,53	90,06	С6.2004 № 140	15,05
Говядина отварная для I блюд	25	6,80	4,86	0,20	72	ТТК № 233	40,14
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 409	58,59
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	11,85
Яблоко	147,31	0,59	0,59	14,44	72,18		27,28
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:	972	32,04	22,20	109,46	771,05		204,61
<b>Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Рыба припущенная (пикша)	100	18,77	1,11	0,66	88	ТТК № 309	147,92
Картофель отварной	150	3,44	4,65	29,07	170,4	С6.2004 № 518	28,72
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	9,01
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:	500	28,68	8,22	68,95	462,4		193,39
Итого:	1472	60,72	30,42	178,41	1233,45		398,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



04.10.2023

## МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-завтрак</b>							
Рыба припущенная (пикша)	100	18,77	1,11	0,66	88	ТТК № 309	147,92
Рис отварной	180	4,32	5,74	43,51	250,79	С6.2004 № 511	20,04
Зелень (укроп, петрушка)	1,66	0,05	0,01	0,14	0,73	ТТК № 41	1,50
Чай с молоком сгущенным	200	3,08	1,96	16,18	92	С6.1996 № 630	9,01
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:	532	29,61	9,32	83,53	543,52		186,21
<b>Льготное питание I смена ( 12 лет и старше)-Обед</b>							
Картофель отварной	180	3,44	4,66	26,77	170,41	С6.2004 № 518	28,86
Говядина отварная для I блюд	20	5,44	3,89	0,16	57,6	ТТК № 233	32,12
Салат "Овощной"	130	1,51	6,53	6,47	87,39	ТТК № 17	25,88
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,72	2,32	20,66	112,58	С6.2004 № 140	18,82
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 409	58,59
Компот "Сливовый № 1" (вит.70)	200	0,23	0,08	23,97	92,61	ТТК № 831-70	11,92
Яблоко	150,48	0,60	0,60	14,75	73,74		27,87
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:	1 080	32,16	23,98	119,81	829,33		211,79
Итого:	1 612	61,77	33,30	203,34	1 372,85		398,00
<b>СД Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Обед</b>							
Картофель отварной	150	2,87	3,89	22,31	142,01	С6.2004 № 518	24,05
Салат "Овощной"	100	1,16	5,02	4,98	67,22	ТТК № 17	19,91
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,18	1,86	16,53	90,06	С6.2004 № 140	15,01
Говядина отварная для I блюд	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	24,01
Гуляш из филе индейки	100	14,83	5,40	3,99	123	ТТК № 409	58,59
Компот ягодно-яблочный "Сморозинка" (диета)	200	0,26	0,10	4,76	17	ТТК № 1325	11,6
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	0,85	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	815	26,72	19,69	74,77	590,49		160,72

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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



04.10.2023

## МЕНЮ

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
<b>СД Льготное питание II смена ( 7 -11 лет)-Полдник</b>							
Рыба припущенная (пикша)	100	18,77	1,11	0,66	88	ТТК № 309	147,92
Картофель отварной	150	3,44	4,65	29,07	170,4	С6.2004 № 518	28,72
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,03	0	0,09	0,44	ТТК № 41	0,90
Огурцы консервированные, нарезка	15	0	0	0,44	1,68	ТТК № 52	5,56
Теплый компот "Сливовый №1" СД	200	0,22	0,07	2,17	10	1378	9,56
Груша	133,95	0,54	0,40	13,80	67,64		34,52
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	25	1,67	0,25	11,03	54	ПП № 933	3,72
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	655	26,88	7,07	72,64	467,16		237,28
Итого:	1470	58,60	26,76	147,41	1 057,65		398,00

Директор  
Заведующий производством  
Медицинский работник



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

