



Структурное подразделение

Столовая МБОУ
лицей имени В И
Хисматулина
корпус 2

МБОУ МБОУ лицей имени генерал-майора
Хисматулина В И

Материально-ответственное лицо

Вагабова М.С.

Дата 19.03.2024

МЕНЮ

Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Завтрак (7 - 11 лет)							
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433	92,43
Каша гречневая рассыпчатая	150	7,68	5,81	41,34	237,8	С6.2004 № 508	12,21
Огурцы консервированные, нарезка	30	0	0	0,88	3,36	ТТК № 52	11,12
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,85
Яблоко	125,18	0,50	0,50	12,27	61,34		34,65
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:	655	37,14	29,95	93,69	787,15		166,00
Обед (7-11 лет)							
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124	19,13
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433	92,43
Говядина отварная для I блюда	15	4,08	2,92	0,14	43,2	ТТК № 233	25,37
Каша гречневая рассыпчатая	170	8,70	6,58	46,85	269,51	С6.2004 № 508	13,83
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	14,52
Груша	182,69	0,73	0,55	18,82	92,26		74,98
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:	968	41,48	35,42	127,59	1 005,65		248,00
ГПД (7-11 лет)-Обед							
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	200	1,41	2,70	8,02	75,44	С6.2004 №124	15,30
Котлета из мяса птицы в панировке	100	16,22	8,73	12,82	196	ТТК № 404	65,34
Каша перловая с овощами	150	4,13	6,96	31,32	198,2	ТТК № 505	18,84
Зелень (укроп, петрушка)	0,79	0,02	0	0,07	0,35	ТТК № 41	0,71
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	180	0,20	0,07	21,57	83,32	ТТК № 831-50	13,06
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:	681	25,37	18,96	96,84	665,31		121,00



Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



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

МЕНЮ

19.03.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
ГПД (7-11 лет)-Полдник							
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев	200	6,35	3,79	27,49	170	ТТК № 713	20,00
Масло сливочное	3,18	0,03	2,31	0,04	21,2	ТТК № 43	3,13
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,85
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Итого:	428	11,07	8,07	50,95	320,05		35,00
Итого:	1 109	36,44	27,03	147,79	985,36		156,00
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Завтрак							
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433	92,43
Каша гречневая рассыпчатая	170	8,70	6,58	46,85	269,51	С6.2004 № 508	13,83
Огурцы консервированные, нарезка	50	0	0	1,47	5,6	ТТК № 52	18,53
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,85
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	595	39,33	30,47	98,55	813,76		144,11
Льготное питание I смена (7 -11 лет)-Обед							
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41		36,90
Салат "Лето"	100	6,09	17,59	5,53	204	ТТК № 1603	43,93
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124	19,13
Говядина отварная для I блюда	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233	33,82
Котлета по-алексеевски	100	13,40	18,76	10,95	267	ТТК № 256	72,71
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Зелень (укроп, петрушка)	0,84	0,02	0	0,07	0,37	ТТК № 41	0,76
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	14,52
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	1 021	38,70	53,01	148,39	1 228,2		269,89
Итого:	1 616	78,03	83,48	246,94	2 041,96		414,00



Директор
Заведующий производством
Медицинский работник

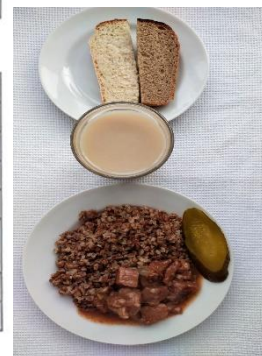
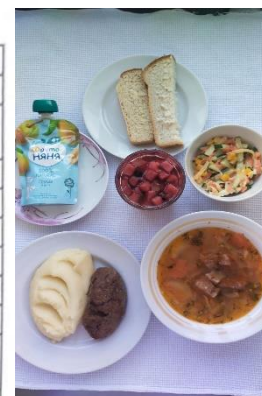


Фисун С. В.
Вагабова М.С.
Скачкова В.Б.

МЕНЮ

19.03.2024

Наименование блюд	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
		белки	жиры	углеводы			
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Обед							
Пюре фруктовое	90	0,54	0,18	18,09	72,41		36,90
Салат "Лето"	100	6,09	17,59	5,53	204	ТТК № 1603	43,93
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	250	1,76	3,37	10,02	94,3	С6.2004 №124	19,13
Говядина отварная для I блюдо	20	5,44	3,89	0,17	57,6	ТТК № 233	33,82
Котлета по-алексеевски	100	13,40	18,76	10,95	267	ТТК № 256	72,71
Пюре картофельное	180	5,58	8,05	40,19	248,94	С6.2004 № 520	33,71
Зелень (укроп, петрушка)	0,84	0,02	0	0,07	0,37	ТТК № 41	0,76
Компот "Сливовый № 1" (вит.50)	200	0,22	0,08	23,97	92,58	ТТК № 831-50	14,52
Хлеб пшеничный из муки в/с	50	3,44	0,50	24,02	116	ПП № 932	8,04
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	30	2,21	0,59	15,38	75	ПП № 931	6,38
Итого:	1 021	38,70	53,01	148,39	1 228,2		269,89
Льготное питание II смена (7 -11 лет)-Полдник							
Мясо тушеное	100	22,60	21,42	4,75	301,8	С6.2004 № 433	92,43
Каша гречневая рассыпчатая	170	8,70	6,58	46,85	269,51	С6.2004 № 508	13,83
Огурцы консервированные, нарезка	50	0	0	1,47	5,6	ТТК № 52	18,53
Чай с молоком	200	2,97	1,72	11,41	70,85	С6.1996 № 630	7,85
Хлеб пшеничный из муки в/с	25	1,72	0,25	12,01	58	ПП № 932	4,02
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	50	3,34	0,50	22,06	108	ПП № 933	7,44
Итого:	595	39,33	30,47	98,55	813,76		144,11
Итого:	1 616	78,03	83,48	246,94	2 041,96		414,00



Директор
Заведующий производством
Медицинский работник



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