



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь» Утверждаю
 г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Директор ОУ
 Режим работы: с 9-00 до 16-00



МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: пятница

Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	0,1	2,64	19,8	Капуста квашенная	80	13,73
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	40,54
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,44
389-17,	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	30	2,41
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	26,9	17	80	604	Итого	550	79,83

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,73
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,94
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,10
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	44	33	106	840	Итого	875	175,93

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

Качура Г. Ю.
 Каде С. М.
 Якунина Е. А.





МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: пятница

Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	0,1	2,64	19,8	Капуста квашенная	80	13,73
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	40,54
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,44
389-17,	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	30	2,41
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	26,9	17	80	604	Итого	550	79,83

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,73
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,94
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,10
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	44	33	106	840	Итого	875	175,93
	71	50	186	1444,57	Всего Бюджет:	1425	255,76

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,73
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,94
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,10
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	44	33	106	840	Итого	875	175,93

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11,9	16,4	41,6	183	Бутерброд с сыром	60	29,88
382-17	3,67	3,19	16	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
	16	20	67,2	337	Итого	340	52,28
	60	53	173	1177,35	Всего Бюджет:	1215	228,21

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
Режим работы: с 9-00 до 16-00



МЕНЮ

03.03.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшекласников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,4	0,24	5,6	38,4	Салат из моркови с изюмом	40	5,33
ТТК	8,00	2,6	1,6	61,15	Рыба жареная	50	45,51
54-11г- 20, ТК	2,13	3,47	13,2	92,53	Пюре картофельное	100	12,86
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	31	2,54
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	14,96	7,21	68,85	406,78	Итого:	551	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,12	0,02	0,32	2	Огурцы свежие	20	5,33
ТТК	33,22	15,65	16,55	217	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	75	46,09
149	5,04	6,12	30,24	196,20	Каша пшенная рассыпчатая с маслом сливочным	180	10,93
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	48	3,89
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	44,21	23,09	106	677,68	Итого:	653	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,28	0,04	0,6	3,5	Огурцы соленые	35	5,33
ТК	19,54	12,4	8,2	225	Гратен из печени	110	49,54
205-17	6,2	7,19	34	226	Макароны отварные с овощами	180	7,15
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	52	4,22
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31,85	20,93	102	717,08	Итого:	707	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



МЕНЮ

Неделя по циклическому меню: II неделя
 День по циклическому меню: пятница

Школа №74

ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных,
 Льготники Бюджет (старшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,9	0,12	3,24	24,4	Капуста квашенная	100	17,16
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,05
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	7,15
389-17.	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	30	2,41
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	34,22	21,74	93,09	706,9	Итого	640	98,41

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,12	12,9	2,4	104	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,21
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,34
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (115/5)	120	108,61
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	38,04	43,13	103,3	972,4	Итого	940	194,45
	72,26	64,87	196,41	1679,28	Всего Бюджет:	1580	292,86

ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных,
 Льготники Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,12	12,9	2,4	104	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,21
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,34
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (115/5)	120	108,61
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	38,04	43,13	103,3	972,4	Итого	940	194,45

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
440-17	13,08	6,06	38,68	300	Булочка творожная	100	22,67
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
	14,38	6,06	66,66	414,3	Итого	380	56,11
	52,42	49,19	169,98	1386,70	Всего Бюджет:	1320	250,56

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

Качура Г. Ю.
 Каде С. М.
 Якунина Е. А.



Handwritten signature



МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: пятница

Школа №74

ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных,
Льготники Бюджет (старшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,9	0,12	3,24	24,4	Капуста квашенная	100	17,16
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,05
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	7,15
389-17.	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	30	2,41
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	34,22	21,74	93,09	706,9	Итого	640	98,41

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,12	12,9	2,4	104	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,21
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,34
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (115/5)	120	108,61
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	38,04	43,13	103,3	972,4	Итого	940	194,45
	72,26	64,87	196,41	1679,28	Всего Бюджет:	1580	292,86

ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных,
Льготники Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,12	12,9	2,4	104	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,21
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,34
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (115/5)	120	108,61
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	38,04	43,13	103,3	972,4	Итого	940	194,45

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
440-17	13,08	6,06	38,68	300	Булочка творожная	100	22,67
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
	14,38	6,06	66,66	414,3	Итого	380	56,11
	52,42	49,19	169,98	1386,70	Всего Бюджет:	1320	250,56

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

