



М Е Ж Ю

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

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.
ТК	2,41	0,22	5,8	35	Помидоры свежие/горошек зеленый консервированный (60/60)	120	36,43
210-17	18,89	31,11	3,54	370	Омлет натуральный с маслом сливочным (190/10)	200	59,46
386-17, ТК	5,4	5	21,6	158	"Снежок"	200	27,95
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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
	31,7	37,8	74,2	768	Итого	690	139,34

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
108-17	3,56	4,59	18,54	144	Суп картофельный с клецками	250	12,01
268-17	15,04	25,63	13,09	312	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	59,90
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макаронные отварные с овощами	180	7,15
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,82
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	32,3	39	132	986	Итого	815	102,45
	64,00	76,84	206,27	1753,86	Всего Бюджет:	1505	241,79

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.
108-17	3,56	4,59	18,54	144	Суп картофельный с клецками	250	12,01
268-17	15,04	25,63	13,09	312	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	59,90
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макаронные отварные с овощами	180	7,15
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,82
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	32,3	39	132	986	Итого	815	102,45

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
471-03	4,38	7,3	35	243	Булочка бриошь с изюмом	100	29,57
382-17	3,67	3,19	15,82	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
	8,45	10,49	60,62	388,00	Итого:	380	61,07
	40,75	49,50	192,65	1373,72	Всего Бюджет:	1195	163,52

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

27.02.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,05	3,54	6,32	60,2	Салат из свежей капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	70	9,02
ТТК	24,56	3,91	1,75	100,8	Птица запеченная (бедро ЦБ)	70	36,55
54-11г-20, ТК	2,13	3,47	13,2	92,53	Пюре картофельное	100	12,86
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,40	1,28	16,98	88,83	Блинчик с джемом (47/15)	62	14,68
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	33	2,68
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	37,87	16,64	82,31	586,9	Итого:	555	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,28	0,05	0,95	5,5	Помидоры свежие	30	9,02
284	19,63	34,45	3,83	414,2	Омлет натуральный	190	49,45
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,40	1,28	16,98	88,83	Блинчик с джемом (47/15)	62	14,68
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	32	2,64
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	29,69	40,12	63,32	741,12	Итого:	534	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,28	0,05	0,95	5,5	Помидоры свежие	30	9,02
268-17	10,5	15,4	9,11	195,1	Шницель говяжий	70	38,42
518-04	2	5,1	15,9	121	Картофель отварной	100	13,14
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,40	1,28	16,98	88,83	Блинчик с джемом (47/15)	62	14,68
ТК	0,7	0,2	5	23,9	Хлеб пшеничный	12	0,99
ТК	0,9	0,15	6,9	31,5	Хлеб ржано-пшеничный	15	1,40
	20,86	25,72	72,4	584,72	Итого:	489	92,00

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 8-40 до 16-40

Утверждаю
Директор ОУ



МЕНЮ

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

Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	2,06	0,19	4,9	29,17	Помидоры свежие/горошек зеленый консервированный (50/50)	100	30,40
210-17	13,9	24,8	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	46,50
386-17, ТК	4,86	4,5	19,44	142,2	"Снежок"	180	24,74
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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
	24	31	47	584	Итого	580	115,40

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
108-17	2,85	3,67	14,8	115,4	Суп картофельный с клецками	200	9,89
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г-20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	28	33	118	845	Итого	890	136,28
	52	63	166	1429,46	Всего Бюджет:	1470	251,68

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
108-17	2,85	3,67	14,8	115,4	Суп картофельный с клецками	200	9,89
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г-20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	28	33	118	845	Итого	890	136,28

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
471-03	4,38	7,3	35	243	Булочка бриошь с изюмом	100	29,57
385-17	5,8	5	9,6	107	Молоко 2,5%	200	18,28
	10	12,3	44,6	350	Итого	300	47,85
	39	45	163	1195,35	Всего Бюджет:	1190	184,13

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

Утверждаю
Директор ОУ

МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя
День по цикличному меню: понедельник



Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	2,06	0,19	4,9	29,17	Помидоры свежие/горошек зеленый консервированный (50/50)	100	30,40
210-17	14	25	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	46,50
386-17, ТК	4,86	4,5	19,44	142,2	"Снежок"	180	24,74
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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
	24	31	47	584	Итого	580	115,40

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
108-17	2,85	3,67	15	115,4	Суп картофельный с клецками	200	9,89
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г- 20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром./производства	200	16,50
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	28	33	118	845	Итого	890	136,28

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

Утверждаю
Директор ОУ

МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: понедельник



Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	2,06	0,19	4,9	29,17	Помидоры свежие/горошек зеленый консервированный (50/50)	100	30,40
210-17	14	25	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	46,50
386-17, ТК	4,86	4,5	19,44	142,2	"Снежок"	180	24,74
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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
	24	31	47	584	Итого	580	115,40

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
108-17	2,85	3,67	15	115,4	Суп картофельный с клецками	200	9,89
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г- 20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	28	33	118	845	Итого	890	136,28

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

