



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

МЕНЮ

09.02.2023

Школа №74



№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	1,17	0,09	6,21	30,33	Морковные палочки	90	7,83
ТК	8,4	15	28	215	Вок "Курица с рисом и овощами" (75/75)	150	58,89
ТК	0,89	0,06	33	154,6	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
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
	14	16,8	101	561	Итого	590	104,49

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,78	3,6	4,2	54	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	60	10,50
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	11,90
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	58,00
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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
	31	38	86	788	Итого	820	126,20

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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





ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
 ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
 Режим работы: с 8-40 до 16-40

Утверждаю
 Директор ОУ



МЕНЮ

09.02.2023

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	1,17	0,09	6,21	30,33	Морковные палочки	90	7,83
ТК	8,4	15,5	28,1	215	Вок "Курица с рисом и овощами" (75/75)	150	58,89
ТК	0,89	0,06	32,8	154,6	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
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
	14	16,8	101	561	Итого	590	104,49

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,78	3,6	4,2	54	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	60	10,50
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	11,90
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	58,00
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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
	31	38	86	788	Итого	820	126,20
	45	55	187	1348,2	Всего Бюджет:	1410	230,69

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,78	3,6	4,2	54	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	60	10,50
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	11,90
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	58,00
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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
	31	38	86	788	Итого	820	126,20

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
420-17	12	10,4	33,2	274	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	39,59
369-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
	13	10,4	53,4	358,8	Итого	300	56,09
	44	48	140	1146,37	Всего Бюджет:	1120	182,29

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством



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



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь» Утверждаю
 ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Директор ОУ
 Режим работы: с 8-40 до 16-40



МЕНЮ

09.02.2023

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	1,56	0,12	8,28	40,44	Морковные палочки	120	10,44
ТК	11,2	20,6	37,4	287	Вок "Курица с овощами"	200	77,69
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	1,2	3,6	13,8	92	Печенье с какао в пром/упаковке (1 шт.)	20	7,76
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
	20,15	25,68	130,7	723,6	Итого	620	112,95

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	6,96	8,85	0	108	Сыр порционно (твердых сортов)	30	25,58
111-04	3,9	4,3	16	118	Борщ сибирский	250	14,52
ТК	20,5	34,6	5,89	352	Омлет с овощами и маслом сливочным (215/5)	220	65,70
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	41,53	52,13	95,64	943,9	Итого	900	153,33
	61,68	77,81	226,37	1667,51	Всего Бюджет:	1520	266,28

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.
015-17	6,96	8,85	0	108	Сыр порционно (твердых сортов)	30	25,58
111-04	3,9	4,3	16	118	Борщ сибирский	250	14,52
ТК	20,5	34,6	5,89	352	Омлет с овощами и маслом сливочным (215/5)	220	65,70
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	41,53	52,13	95,64	943,9	Итого	900	153,33

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
	11,99	10,41	33,17	274	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	39,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
	13,39	10,81	63,17	405,8	Итого	400	79,34
	54,92	62,94	158,81	1349,70	Всего Бюджет:	1300	232,67

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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



ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02

Режим работы: с 9-00 до 16-00



МЕНЮ

09.02.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшеклассников



№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,56	0,07	1,19	7	Огурцы соленые	70	11,06
ТК	30,66	14,8	2,6	140	Отбивная из филе ЦБ	70	44,21
302-17	4,15	3,85	27	211	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	130	13,20
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	1,2	3,6	13,8	92	Печенье с какао в пром/упаковке (1 шт.)	20	7,76
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	34	2,73
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	41,71	23,4	108	718,94	Итого:	554	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,91	2,3	5,9	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	11,06
443-04, ТК	15,12	14,84	26,41	245	Плов из говядины (40/100)	140	56,98
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	1,2	3,6	13,8	92	Печенье с какао в пром/упаковке (1 шт.)	20	7,76
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	39	3,16
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	22,72	21,9	112	671,6	Итого:	489	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,56	0,07	1,19	7	Огурцы соленые	70	11,06
ТК	8,4	15,45	28,05	215	Вок "Курица с рисом и овощами" (75/75)	150	58,89
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	1,2	3,6	13,8	92	Печенье с какао в пром/упаковке (1 шт.)	20	7,76
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	16	1,25
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	13,9	19,78	96,79	534,85	Итого:	486	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.