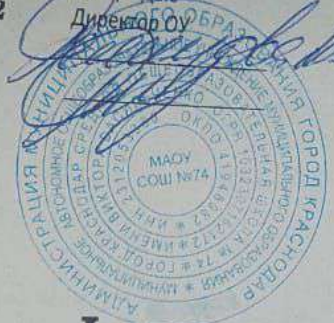


Утверждаю  
 Директор ОУ



**М Е Ж О**

01.02.2023

**Школа №74**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

**I смена**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая)	100	37,29
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
389-17, ТК	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	12,15
ТК	0,4	0	9,8	38	Апельсин свежий порционный	100	19,50
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
	<b>22,4</b>	<b>22,4</b>	<b>87,6</b>	<b>573,5</b>	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>92,24</b>

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,84	0,06	4,80	23,1	Свекла отварная	60	5,15
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	7,40
ТК	14,7	5,57	3,1	219,5	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	53,00
302-17	4,79	4,44	30,9	243,8	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТК	0,07	0,02	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	<b>27,6</b>	<b>15,5</b>	<b>97,7</b>	<b>807,7</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>785</b>	<b>91,96</b>
	<b>50</b>	<b>37,8</b>	<b>185</b>	<b>1381,17</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1365</b>	<b>184,20</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

**II смена**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,84	0,06	4,80	23,1	Свекла отварная	60	5,15
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	7,40
ТК	14,7	5,57	3,1	219,5	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	53,00
302-17	4,79	4,44	30,9	243,8	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТК	0,07	0,02	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	<b>27,6</b>	<b>15,5</b>	<b>97,7</b>	<b>807,7</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>785</b>	<b>91,96</b>

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
743-04	15,6	10,7	30	266,9	Расстегай с мясом (говядина)	100	31,46
389-17, ТК	0,9	0	18,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	13,50
	<b>15,7</b>	<b>35,2</b>	<b>30</b>	<b>343,9</b>	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>44,96</b>
	<b>43,3</b>	<b>51</b>	<b>128</b>	<b>1151,55</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1085</b>	<b>136,92</b>

Ген. директор  
 Директор по производственным вопросам  
 Калькулятор  
 Зав. производством



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

*Handwritten signature*



ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02  
Режим работы: с 9-00 до 16-00

Утверждаю  
Директор ОУ  
*[Signature]*  
МАОУ СОШ №74  
КРАСНОДАРСКИЙ РАЙОН

# МЕНЮ

01.02.2023

## Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая)	100	37,29
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
389-17, ТК	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	12,15
ТК	0,4	0	9,8	38	Апельсин свежий порционный	100	19,50
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
	<b>22,4</b>	<b>22,4</b>	<b>87,6</b>	<b>573,5</b>	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>92,24</b>

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,84	0,06	4,80	23,1	Свекла отварная	60	5,15
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	7,40
ТК	14,7	5,57	3,1	219,5	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	53,00
302-17	4,79	4,44	30,9	243,8	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТК	0,07	0,02	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	<b>27,6</b>	<b>15,5</b>	<b>97,7</b>	<b>807,7</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>785</b>	<b>91,96</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

*[Signature]*  
Качура Г. Ю.  
Каде С. М.  
Якунина Е. А.



01.02.2023

## 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.
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая)		
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	100	37,29
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	22,56
ТК	0,4	0	9,8	38	Апельсин свежий порционный	180	12,15
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	100	19,50
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,02
	<b>25</b>	<b>24,38</b>	<b>106,9</b>	<b>678,62</b>	<b>Итого</b>	<b>30</b>	<b>2,79</b>
						<b>640</b>	<b>98,31</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,3	6	7	90	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	100	17,30
147-04	2,39	5,08	13	121	Суп с макаронными изделиями	250	8,90
ТК	13,9	9,4	4,6	200,3	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	73,64
302-17	5,75	5,33	37,07	248,4	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	18,27
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
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
	<b>30,47</b>	<b>27,81</b>	<b>129,67</b>	<b>976,09</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>1050</b>	<b>140,93</b>
	<b>55,47</b>	<b>52,19</b>	<b>236,57</b>	<b>1654,71</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1690</b>	<b>239,24</b>

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	1,3	6	7	90	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	100	17,30
147-04	2,39	5,08	13	121	Суп с макаронными изделиями	250	8,90
ТК	13,9	9,4	4,6	200,3	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	73,64
302-17	5,75	5,33	37,07	248,4	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	18,27
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
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
	<b>30,47</b>	<b>27,81</b>	<b>129,67</b>	<b>976,09</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>1050</b>	<b>140,93</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11,99	10,41	33,17	233,9	Котлета куриная, запеченная в тесте	100	33,77
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	12,15
ТК	0,4	0	9,8	38	Апельсин свежий порционный	100	19,50
ТК	1,5	0,3	11,25	55,5	Вафли «Золотце твое» в пром/упаковке (1 шт.)	15	6,83
	<b>14,79</b>	<b>10,71</b>	<b>72,4</b>	<b>403,7</b>	<b>Итого</b>	<b>395</b>	<b>72,25</b>
	<b>45,26</b>	<b>38,52</b>	<b>202,07</b>	<b>1379,79</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1445</b>	<b>213,18</b>

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Калькулятор

Зав. производством

Какура Г. Ю.

Каде С. М.

Якунина Е. А.



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

Режим работы: с 9-00 до 16-00

**М Е Ж Ю**

01.02.2023

**Школа №74**

Комплексы свободного выбора для старшекласников



№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
ТТК	22	5,76	41	308	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным (200/5)	205	39,92
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	13,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
ТК	3,85	1,10	27,50	131,45	Хлеб пшеничный	55	4,44
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>35,34</b>	<b>14,94</b>	<b>112</b>	<b>723,87</b>	<b>Итого:</b>	<b>615</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,19	0,04	0,64	3,67	Помидоры свежие	30	8,33
ТТК	31,58	5,03	2,25	129,6	Птица запеченная (голень ЦБ)	90	48,63
520	3,65	3,32	23	141	Макароны отварные с маслом сливочным	100	5,81
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	13,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	38	3,04
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>41,42</b>	<b>9,89</b>	<b>89,64</b>	<b>564,67</b>	<b>Итого:</b>	<b>578</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,4	0,05	0,85	5	Огурцы соленые	50	8,33
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая)	100	37,29
518-04	3	7,65	24	181,5	Картофель отварной	150	19,03
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	13,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	14	1,16
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>22,45</b>	<b>22,6</b>	<b>87,5</b>	<b>581,15</b>	<b>Итого:</b>	<b>644</b>	<b>92,00</b>

Ген. директор  
 Директор по производственным вопросам  
 Калькулятор  
 Зав. производством



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

