



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 циклическому меню: II неделя

13.03.2023

День по циклическому меню: понедельник

Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	1,79	1,94	3,44	38,5	Огурцы свежие/кукуруза консервированная (50/50)	100	34,18
210-17	14	25	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	52,44
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
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	117,66

№ 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	10,30
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	136,69

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

13.03.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшекласников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,25	3,6	1,68	44,3	Салат из пекинской капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	50	8,47
ТТК	26,92	4,19	1,88	108	Птица запеченная (бедро ЦБ)	75	39,74
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	2,20	1,17	15,61	81,67	Блинчик с джемом (47/10)	57	13,68
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	13	1,04
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	38,83	16,47	66,43	523,24	Итого:	515	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,18	0,03	0,48	3	Огурцы свежие	30	8,47
210-17	13,94	24,83	2,64	289,66	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	52,44
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,20	1,17	15,61	81,67	Блинчик с джемом (47/10)	57	13,68
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	15	1,20
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	22,65	30,07	52,79	571,07	Итого:	472	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,18	0,03	0,48	3	Огурцы свежие	30	8,47
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	2,20	1,17	15,61	81,67	Блинчик с джемом (47/10)	57	13,68
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	26	2,08
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	21,91	25,94	80,16	621,41	Итого:	503	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: 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	1,79	1,94	3,44	38,5	Огурцы свежие/кукуруза консервированная (50/50)	100	34,18
210-17	13,9	24,8	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	52,44
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
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	117,66

(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	10,30
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	136,69
	52	63	166	1429,46	Всего Бюджет:	1470	254,35

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	10,30
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	136,69

(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	30,34
385-17	5,8	5	9,6	107	Молоко 2,5%	200	18,28
	10	12,3	44,6	350	Итого	300	48,62
	39	45	163	1195,35	Всего Бюджет:	1190	185,31

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: 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	2,15	2,33	4,13	46,2	Огурцы свежие / кукуруза консервированная (60/60)	120	40,97
210-17	18,89	31,11	3,54	370	Омлет натуральный с маслом сливочным (190/10)	200	67,52
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
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
	31,8	39,9	59	721	Итого	690	143,23

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	12,53
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	7,35
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	103,17
	64,14	78,95	191,00	1707,06	Всего Бюджет:	1505	246,40

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	12,53
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	7,35
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	103,17

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	30,34
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	61,84
	40,75	49,50	192,65	1373,72	Всего Бюджет:	1195	165,01

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

