



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

Утверждаю

Директор ОУ

Г. Ю. Качура



М Е Ж О

15.02.2023

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)		
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	100	37,29
389-17, ТК	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный пром/производства	150	19,03
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	180	14,85
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	100	18,59
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,41
	22,4	22,4	87,6	573,5	Итого	580	94,03

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,78	0,06	4,14	20,22	Морковные палочки	60	5,22
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	7,69
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
	27,5	15,5	97	804,8	ИТОГО	785	92,32
	50	37,8	185	1378,29	Всего Бюджет:	1365	186,35

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,78	0,06	4,14	20,22	Морковные палочки	60	5,22
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	7,69
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
	27,5	15,5	97	804,8	ИТОГО	785	92,32

(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	31,52
389-17, ТК	0,9	0	18,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
	15,7	35,2	30	343,9	Итого	300	48,02
	43	51	127	1148,67	Всего Бюджет:	1085	140,34

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 9-00 до 16-00

Утверждаю
Директор ОУ



МЕНЮ

15.02.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
ТТК	22	5,76	41	308	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным (200/10)	210	44,42
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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	13	1,06
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31,38	12,66	92,38	610,27	Итого:	573	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,78	0,06	4,14	20,22	Морковные палочки	60	5,22
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	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	39	3,15
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	42,01	9,91	93,14	581,22	Итого:	619	92,00

№ 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	20	5,22
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая)	100	37,29
518-04	2,6	6,63	21	157,3	Картофель отварной	130	17,08
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	23,59	22,07	96,61	615,37	Итого:	620	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

Приданийого
аппетита

МБОУ

15.02.2023

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)	100	37,29
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	22,56
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
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
	25	24,38	106,9	678,62	Итого	640	100,10

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,5	3,8	9,8	90	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	100	18,45
147-04	2,39	5,08	13	121	Суп с макаронными изделиями	250	9,26
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	9,8	38	Апельсин свежий порционный	100	19,50
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
	30,67	25,21	132,47	967,09	ИТОГО	1050	152,04
	55,67	49,59	239,37	1645,71	Всего Бюджет:	1690	252,14

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	1,5	3,8	9,8	90	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	100	18,45
147-04	2,39	5,08	13	121	Суп с макаронными изделиями	250	9,26
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	9,8	38	Апельсин свежий порционный	100	19,50
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
	30,67	25,21	132,47	967,09	ИТОГО	1050	152,04

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Подзник

№ 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	14,85
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
ТК	1,05	4,8	8,4	81	Шоколад «Аленка» в пром/упаковке (1 шт.)	15	15,29
	14,34	15,61	69,55	438,2	Итого	395	73,81
	45,01	40,82	202,02	1405,29	Всего Бюджет:	1445	225,85

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Кухонный

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 9-00 до 16-00

Утверждаю
 Директор ОУ
Григорьев И. Ю.

МЕНЮ

15.02.2023

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	14,85
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	22,4	22,4	87,6	573,5	Итого	580	94,03

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,78	0,06	4,14	20,22	Морковные палочки	60	5,22
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	7,69
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
	27,5	15,5	97	804,8	ИТОГО	785	92,32

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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

