

МЭЖО

16.02.2023

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.
347-18	14,7	11,66	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,50
ТК	7,2	1,26	50,4	225	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	180	7,05
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
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	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	26,27	13,84	111,4	680,7	Итого	645	84,51

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	38,61
162-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной (180/20)	200	84,21
166-17	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	43,93	35,01	102,8	981,2	Итого	840	185,99
	70,20	48,85	214,16	1661,91	Всего Бюджет:	1485	270,50

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.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	38,61
162-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной (180/20)	200	84,21
166-17	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	43,93	35,01	102,8	981,2	Итого	840	185,99

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Поддник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,57	10,72	29,97	280	Пирожок печеный с печенью	100	41,08
ТТК	0,31	0,08	24,20	98,80	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
ТК	0,4	0	9,8	38	Апельсин свежий порционный	100	19,50
	16,28	10,8	63,97	416,8	Итого	400	71,22
	60,21	45,81	166,73	1398,01	Всего Бюджет:	1240	257,21

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



Приятного аппетита

МЭЖО

16.02.2023

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	0,55	0,1	1,9	11	Помидоры свежие	60	14,64
347-18	14,7	11,7	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,50
ТК	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	6,20
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
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
	25	14	90,6	595	Итого	565	78,78

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
362-04	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	25,16
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	68,99
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
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
	37	33	84	843	Итого	780	165,26
	62	46,2	175	1438,25	Всего Бюджет:	1345	244,04

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
362-04	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	25,16
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	68,99
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
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
	37	33	84	843	Итого	780	165,26

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,6	10,7	30	280	Пирожок печеный с печенью	100	41,08
	0,1	0,1	18,5	75	Кисель из ягод свежемороженых	200	10,25
	16,5	10,7	48,2	364,8	Итого	300	51,33
	54	43	132	1207,85	Всего Бюджет:	1080	216,59

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Калькулятор

Зав. производством



Качура Г. Ю.

Каде С. М.

Якунина Е. А.

Придаточного
аналитика

М Е Ж Ю

16.02.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшекласников



№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,78	3	4,8	50,4	Салат из квашенной капусты с маслом растительным, зеленью	60	10,33
ТК	30,66	14,8	2,6	140	Отбивная из филе ЦБ	70	44,21
149	3,30	1,20	21,40	122	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	150	9,46
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	3,15	0,90	22,50	107,55	Хлеб пшеничный	43	3,45
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	40,16	20,24	84,57	560,95	Итого:	653	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,75	0,95	1,33	16,75	Кукуруза консервированная	25	10,33
347-18	9,8	7,77	8,47	161,7	Котлета "Школьная" (из говядины и птицы)	70	31,84
241/21	3,67	3,07	34,30	177,14	Рис отварной с овощами с маслом сливочным	150	21,49
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	3,15	0,90	22,50	107,55	Хлеб пшеничный	47	3,79
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	19,64	13,01	99,9	604,14	Итого:	622	92,00

№ 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)	24	20,63
362-04	8,16	9,65	15,82	211,8	Пудинг из творога со сметаной (100/5)	105	45,02
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	34	2,73
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	18,08	17,95	62,12	505,45	Итого:	483	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



МЕНЮ

16.02.2023



Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,55	0,1	1,9	11	Помидоры свежие	60	14,64
347-18	14,7	12	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,50
ТК	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	6,20
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
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
	25	14	90,6	595	Итого	565	78,78

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	25,16
362-04	12	15	24	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	68,99
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
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
	37	33	84	843	Итого	780	165,26

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

