



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

17.02.2023

Школа №74

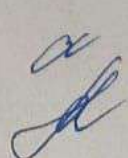
№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	0,1	2,64	19,8	Капуста квашенная	80	13,73
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	40,54
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,44
389-17,	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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
	26,9	17	80	604	Итого	550	79,83

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,73
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,94
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (90/5)	95	91,88
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,10
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
389-07 ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	33	106	849	Итого	875	173,06

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством



Качура 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

17.02.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	4,33	2,02	53,2	Салат из пекинской капусты с маслом растительным, зеленью	70	8,04
	8,00	2,6	1,6	61,15	Рыба жареная	50	41,07
54-11г-20, ТК	2,13	3,47	13,2	92,53	Пюре картофельное	100	12,86
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	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	42	3,36
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	16,8	11,5	70,27	445,48	Итого:	592	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,32	0,06	1,11	6,42	Помидоры свежие	35	8,04
ТТК	30,94	14,61	15,45	192,5	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	70	42,87
149	5,04	6,12	30,24	196,20	Каша пшенная рассыпчатая с маслом сливочным	180	10,93
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	3,15	0,90	22,50	107,55	Хлеб пшеничный	43	3,49
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	41,78	21,99	102,8	645,67	Итого:	658	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,36	0,05	0,77	4,5	Огурцы соленые	45	8,04
ТК	19,54	12,4	8,2	225	Гратен из печени	110	49,54
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,44
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	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	16	1,31
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	28,45	19,04	78,49	596,75	Итого:	651	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



МБОУ

17.02.2023

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.
ТТК	1,9	0,12	3,24	24,4	Капуста квашенная	100	17,16
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,05
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	7,15
389-17	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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
	34,22	21,74	93,09	706,9	Итого	640	98,41

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,12	12,9	2,4	104	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,21
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,34
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (115/5)	120	116,02
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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
	38,04	43,13	103,3	972,4	Итого	940	201,86
	72,26	64,87	196,41	1679,28	Всего Бюджет:	1580	300,27

**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	0,12	12,9	2,4	104	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,21
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,34
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (115/5)	120	116,02
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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
	38,04	43,13	103,3	972,4	Итого	940	201,86

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
40-17	13,08	6,06	38,68	300	Булочка творожная	100	22,67
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	Груша свежая порционная	100	23,25
	14,38	6,46	66,66	423,3	Итого	380	60,77
	52,42	49,59	169,98	1395,70	Всего Бюджет:	1320	262,63

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.





МЭЖУ

17.02.2023

Школа №74



ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	0,1	2,64	19,8	Капуста квашенная	80	13,73
ТК	16	10,2	6,71	206	Гратен из печени	90	40,54
265-17	5,17	5,99	28,5	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,44
389-17	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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
	26,9	17	80	604	Итого	550	79,83

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,73
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,94
ТК	18,2	11,5	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (90/5)	95	91,88
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,10
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	33	106	849	Итого	875	173,06
	71	50	186	1453,57	Всего Бюджет:	1425	252,89

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,73
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,94
ТК	18,2	11,5	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (90/5)	95	91,88
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,10
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	33	106	849	Итого	875	173,06

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11,9	16,4	41,6	183	Бутерброд с сыром	60	29,88
382-17	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
	16	20	67,2	337	Итого	340	66,04
	60	53	173	1186,35	Всего Бюджет:	1215	239,10

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Классификация



Качура Г. Ю.

Каде С. М.

Якунина Е. А.