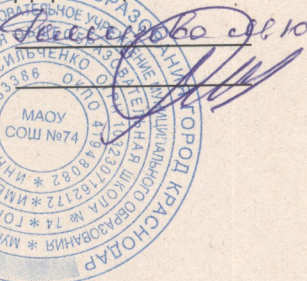




ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
Режим работы: с 9-00 до 16-00

Утверждаю

Директор ОУ *а.х.у.*



МЕЖ

07.11.2022

Школа №74

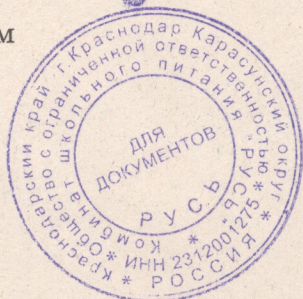
**Комплексы свободного выбора для
старшекласников**

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	35,09	5,59	2,50	144	Птица запеченная (бедро ЦБ)	100	52,28
149	8,85	2,40	45,75	233,70	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТТК	0,48	3	6,24	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	10,29
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	34	2,77
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
ТТК	0,28	0,07	21,78	88,92	Компот из ягод свежемороженых	180	9,58
	48,35	11,96	103	646,27	Итого:	544	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	7,3	7,6	31,82	234	Наггетсы куриные	100	54,11
520	6,84	6,96	41,28	236,40	Макаронные изделия с маслом сливочным	180	10,45
ТТК	0,48	3	6,24	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	10,29
ТК	4,9	1,4	35	167,3	Хлеб пшеничный	71	5,71
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
ТТК	0,28	0,07	21,78	88,92	Компот из ягод свежемороженых	180	9,58
	21	19,23	145	822,45	Итого:	611	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.





МЕНЮ

07.11.2022

Школа №74



ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	19,85
173-17, 174-17, 175-17	8,23	10,53	42,2	298	Каша вязкая молочная из крупы рисовой с маслом сливочным (190/10)	200	23,22
ТК	3,17	2,78	15,95	100,6	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Яблоко	100	10,50
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
	21,74	20,91	106,5	691,1	Итого	600	80,78

(старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
110-04	2	5,2	5,2	106	Борщ с капустой и картофелем	250	12,45
ТК	7,3	7,6	31,82	234	Наггетсы куриные	100	54,11
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	6,90
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
406-17	11,68	8,04	22,48	143,4	Пирожок печеный с печенью	75	27,11
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	32,45	29,25	141,7	928,9	Итого	885	111,03
	54,19	50,16	248,17	1620,01	Всего Бюджет:	1485	191,81

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
110-04	2	5,2	5,2	106	Борщ с капустой и картофелем	250	12,45
ТК	7,3	7,6	31,82	234	Наггетсы куриные	100	54,11
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	6,90
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
406-17	11,68	8,04	22,48	143,4	Пирожок печеный с печенью	75	27,11
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	32,45	29,25	141,7	928,9	Итого	885	111,03

(старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
742-04	9,05	8,75	46,85	324	Кулебяка с капустой (2/75)	150	25,52
ТК	3,16	2,7	15,95	100,6	Кофейный напиток с молоком	200	20,40
	12,21	11,45	62,8	424,9	Итого	350	45,92
	44,66	40,70	204,52	1353,80	Всего Бюджет:	1235	156,95

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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

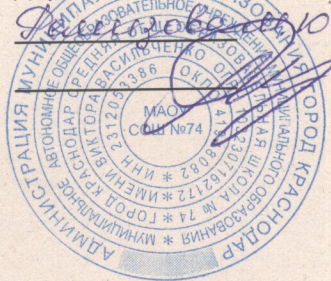




ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
 ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
 Режим работы: с 9-00 до 16-00

Утверждаю

Директор ОУ



МЕНЮ

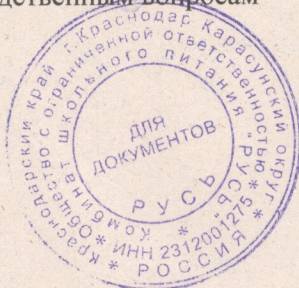
07.11.2022

Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
173-17, 174-17, 175-17	8,23	11	42,2	298	Каша вязкая молочная из крупы рисовой с маслом сливочным (190/10)	200	23,22
ТК	3,17	2,78	16	100,6	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
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
	15,1	15	92	559	Итого	550	58,39

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,48	3	6,24	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	10,29
110-04	1,6	4,16	4,16	84,8	Борщ с капустой и картофелем	200	10,21
ТК	7,3	7,6	32	234	Наггетсы куриные	100	54,11
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макаронны отварные с овощами	150	6,19
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин	100	27,00
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
	20	22	124	798	Итого	880	117,33

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 8-40 до 16-40

Утверждаю
Директор ОУ



МЕНЮ

07.11.2022

Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
173-17, 174-17, 175-17	8,23	10,5	42,2	298	Каша вязкая молочная из крупы рисовой с маслом сливочным (190/10)	200	23,22
ТК	3,17	2,78	16	100,6	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
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
	15,1	15	92	559	Итого	550	58,39

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,48	3	6,24	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	10,29
110-04	1,6	4,16	4,16	84,8	Борщ с капустой и картофелем	200	10,21
ТК	7,3	7,6	31,8	234	Наггетсы куриные	100	54,11
205-17	5,17	5,99	28,5	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,19
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин	100	27,00
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
	20	22	124	798	Итого	880	117,33
	35	37	216	1356,93	Всего Бюджет:	1430	175,72

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,48	3	6,24	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	10,29
110-04	1,6	4,16	4,16	84,8	Борщ с капустой и картофелем	200	10,21
ТК	7,3	7,6	31,8	234	Наггетсы куриные	100	54,11
205-17	5,17	5,99	28,5	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,19
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин	100	27,00
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
	20	22	124	798	Итого	880	117,33

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
742-04	6,03	5,83	31,2	203	Кулебяка с капустой	100	17,00
ТК	3,16	2,7	16	100,6	Кофейный напиток с молоком	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
	9,59	8,93	57	350,5	Итого	400	47,90
	29	31,2	181	1148,09	Всего Бюджет:	1280	165,23

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.