



МЕНЮ

21.11.2022

Школа №74

I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

№ 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 свежее порционное	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	11,05
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,21
ТК	11	3,6	26	174,3	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 свежий порционный	100	15,75
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
	38	18	124	740	Итого	880	106,84
	53	33	216	1299	Всего Бюджет:	1430	165,23

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

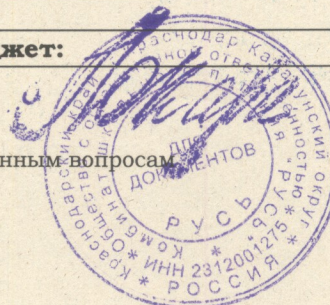
II смена

№ 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	11,05
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,21
ТК	11	3,6	26	174,3	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 свежий порционный	100	15,75
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
	38	18	124	740	Итого	880	106,84

(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	17,57
ТК	3,16	2,7	16	100,6	Кофейный напиток с молоком	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	10,50
	9,59	8,93	57	350,5	Итого	400	48,47
	48	27	181	1090,16	Всего Бюджет:	1280	155,31

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



МЕЖО

21.11.2022

Школа №74



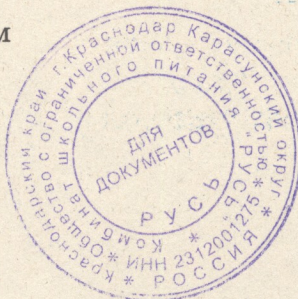
Комплексы свободного выбора для старшекласников

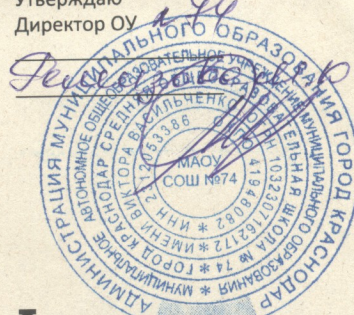
№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	###	5,03	2,25	129,6	Птица запеченная (бедро ЦБ)	90	47,09
302-17	4,79	4,44	31	244	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТТК	1,05	2,66	6,86	63	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	70	12,90
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
342-17, ТК	0,2	0,1	10,7	44	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
	42,22	13,33	84,2	638,95	Итого:	582	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11	3,6	26	174,3	Наггетсы куриные	100	54,11
520	5,70	5,80	34,40	197,10	Макаронны отварные с маслом сливочным	150	8,71
ТК	0,6	0,08	1,28	7,5	Огурцы соленые	75	12,90
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	35	2,85
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
342-17, ТК	0,2	0,1	10,7	44	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
	21,75	10,58	103	569,55	Итого:	590	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.





М Е Ж О

21.11.2022

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	47	Яблоко свежее порционное	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	700,1	Итого	600	80,78

(старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	12,45
ТК	11	3,6	26	174,3	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	29,82
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
	36,21	25,32	143,7	871,4	Итого	885	113,74
	57,95	46,23	250,16	1571,48	Всего Бюджет:	1485	194,52

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

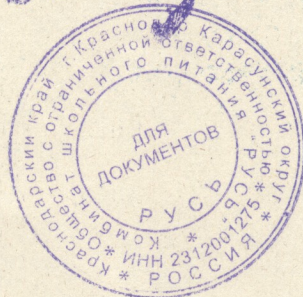
№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	12,45
ТК	11	3,6	26	174,3	Наггетсы куриные	100	54,11
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	6,90
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
406-17	11,68	8,04	22,48	143,4	Пирожок печеный с печенью	75	29,82
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
	36,21	25,32	143,7	871,4	Итого	885	113,74

(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
	48,42	36,77	206,51	1296,27	Всего Бюджет:	1235	159,66

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

21.11.2022

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 свежее порционное	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	11,05
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,21
ТК	11	3,6	26	174,3	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 свежий порционный	100	15,75
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
	38	18	124	740	Итого	880	106,84

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством



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