



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

07.12.2022



Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	19,85
362-04	12	14	22,6	302,5	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,12
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин свежий порционный	100	15,75
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	25	63,6	616	Итого	500	121,27

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,66	0,12	2,28	13,2	Помидоры свежие	60	11,90
139-04	4,96	4,48	18	133,6	Суп картофельный с горохом	200	10,36
235-17	13	15	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	52,85
518-04	3	7,65	24	181,5	Картофель отварной	150	17,68
ТК	3,67	3,19	16	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	31	31	106	848	Итого	775	112,51

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 №74



МЕНЮ

07.12.2022

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшекласников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	28	7,13	51	381	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным (250/10)	260	53,03
015-17	7,89	10	0	122,4	Сыр порционно (твердых сортов)	34	33,08
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	29	2,37
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
	37,9	17,78	76,23	614,96	Итого:	523	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	35,09	5,59	2,50	144	Птица запеченная (голень ЦБ)	100	53,33
318-04	3	7,65	24	181,5	Картофель отварной	150	17,68
ТК	0,55	0,1	1,9	11	Помидоры свежие	60	11,90
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	35	2,78
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
	42,96	14,36	69,25	523,15	Итого:	575	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
362-04	12	14	22,6	302,5	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,12
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	19,85
ТК	3,85	1,10	27,50	131,45	Хлеб пшеничный	56	4,51
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
	20,22	20,81	60,1	545,95	Итого:	426	92,00

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 БРАЗ
2022 г. 12.07

М Е Ж О

07.12.2022

Школа №74



I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	19,85
362-04	11,7	13,8	22,6	302,5	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,12
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин свежий порционный	100	15,75
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	25	63,6	616	Итого	500	121,27

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,66	0,12	2,28	13,2	Помидоры свежие	60	11,90
139-04	4,96	4,48	17,8	133,6	Суп картофельный с горохом	200	10,36
235-17	13	14,5	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	52,85
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	17,68
ТК	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	31	31	106	848	Итого	775	112,51
	56	57	170	1464	Всего Бюджет:	1275	233,78

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,66	0,12	2,28	13,2	Помидоры свежие	60	11,90
139-04	4,96	4,48	17,8	133,6	Суп картофельный с горохом	200	10,36
235-17	13	14,5	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	52,85
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	17,68
ТК	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	31	31	106	848	Итого	775	112,51

(младшие классы) Поддник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
410-17	12,3	7,31	38,9	269	Ватрушка с творогом	100	34,68
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
	18,1	12,3	46,9	369,3	Итого	300	53,92
	49	44	153	1217,13	Всего Бюджет:	1075	166,43

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



Handwritten signature



МЕНЮ

07.12.2022

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	2,32	2,95	0	36	Сыр порционно (твердых сортов)	10	10,40
362-04	16,6	19,7	32,27	402,3	Пудинг из творога со сметаной (200/5)	205	88,90
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин свежий порционный	100	15,75
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
	29,02	28,95	78,57	711	Итого	575	139,49

(старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
139-04	6,2	5,6	22,3	167	Суп картофельный с горохом	250	12,67
235-17	13,02	14,51	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	52,85
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	21,21
ТК	4,08	3,54	17,58	119	Какао с молоком	200	14,35
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	3	0,5	22,5	105	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,65
	33,8	34,73	133,8	1005	Итого	935	120,25
	62,82	63,68	212,35	1716,19	Всего Бюджет:	1510	259,74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
139-04	6,2	5,6	22,3	167	Суп картофельный с горохом	250	12,67
235-17	13,02	14,51	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	52,85
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	21,21
ТК	4,08	3,54	17,58	119	Какао с молоком	200	14,35
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	3	0,5	22,5	105	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,65
	33,8	34,73	133,8	1005	Итого	935	120,25

(старшие классы) Подник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
410-17	12,3	7,31	38,9	269	Ватрушка с творогом	100	34,68
386-17, ТК	7,25	6,25	10	125	Кефир	250	23,98
	19,55	13,56	48,9	394,3	Итого	350	58,66
	53,35	48,29	182,68	1399,52	Всего Бюджет:	1285	178,91

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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

