



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

Утверждаю

Директор ОУБРА



МЕНЮ

21.12.2022

Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,6	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
362-04	12	14	23	303	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,12
386-17, ТК	4,7	4,5	20	139	"Снежок"	180	24,74
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	76	665	Итого	500	126,21

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,7	0,1	2,3	13,2	Помидоры свежие	60	11,90
139-04	5	4,5	18	134	Суп картофельный с горохом	200	10,36
235-17	13	15	8	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	52,85
518-04	3	7,7	24	182	Картофель отварной	150	18,80
ТК	3,7	3,2	16	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	3,5	1	25	120	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	14	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31	31	106	848	Итого	775	113,63

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



МЕНЮ

21.12.2022

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшекласников

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	28	7,1	51	381	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным (250/10)	260	53,03
015-17	4,6	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
ТК	1,1	0,3	7,5	35,9	Хлеб пшеничный	16	1,31
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
ТК	0,1	0	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	14,95
	35,2	13,6	87,5	608,7	Итого:	616	92,00

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	31,58	5,03	2,25	129,6	Птица запеченная (голень ЦБ)	90	48,71
518-04	2	5,1	16	121	Картофель отварной	100	12,91
ТК	0,3	0,1	1	5,5	Помидоры свежие	30	6,05
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	38	3,07
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
ТК	0,1	0	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	14,95
	38,9	11,3	72,4	492,7	Итого:	588	92,00

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
362-04	8,9	11	17,33	232	Пудинг из творога со сметаной (110/5)	115	49,54
015-17	4,6	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
ТК	3,50	1,00	25,00	119,50	Хлеб пшеничный	49	3,87
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
ТК	0,1	0	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	14,95
	19,4	17,8	75,6	564,5	Итого:	514	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.





МЕНЮ

21.12.2022

Школа №74



ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,6	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
362-04	12	14	23	303	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,12
386-17, ТК	4,7	4,5	20	139	"Снежок"	180	24,74
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	76	665	Итого	500	126,21

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,7	0,1	2,3	13,2	Помидоры свежие	60	11,90
139-04	5	4,5	18	134	Суп картофельный с горохом	200	10,36
235-17	13	15	8	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	52,85
518-04	3	7,7	24	182	Картофель отварной	150	18,80
ТК	3,7	3,2	16	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	3,5	1	25	120	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	14	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31	31	106	848	Итого	775	113,63
	55	57	182	1512,6	Всего Бюджет:	1275	239,84

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,7	0,1	2,3	13,2	Помидоры свежие	60	11,90
139-04	5	4,5	18	134	Суп картофельный с горохом	200	10,36
235-17	13	15	8	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	52,85
518-04	3	7,7	24	182	Картофель отварной	150	18,80
ТК	3,7	3,2	16	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	3,5	1	25	120	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	14	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31	31	106	848	Итого	775	113,63

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
410-17	12	7,3	39	269	Ватрушка с творогом	100	34,68
386-17, ТК	5,2	5	22	154	"Снежок"	200	27,53
	18,1	12,3	46,9	369,3	Итого	300	62,21
	49	44	153	1217,1	Всего Бюджет:	1075	175,84

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством



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



МЕНЮ

21.12.2022

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.
015-17	2,32	2,95	0	36	Сыр порционно (твердых сортов)	10	9,08
362-04	16,6	19,7	32,3	402	Пудинг из творога со сметаной (200/5)	205	88,90
386-17, ТК	5,2	5	22,3	154	"Снежок"	200	27,53
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
	28,42	28,95	92,57	765	Итого	575	146,46

ОВЗ и инвалиды Бюджет (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	14,5	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	52,85
518-04	3,6	9,18	28,6	218	Картофель отварной	180	22,34
ТК	4,08	3,54	17,6	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
ТК	3,5	1	25	120	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	120,78
	62,22	63,68	226,35	1770,19	Всего Бюджет:	1510	267,24

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.
139-04	6,2	5,6	22,3	167	Суп картофельный с горохом	250	12,67
235-17	13	14,5	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	52,85
518-04	3,6	9,18	28,6	218	Картофель отварной	180	22,34
ТК	4,08	3,54	17,6	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
ТК	3,5	1	25	120	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	120,78

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ 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	6,5	6,25	27,5	193	"Снежок"	250	34,31
	18,8	13,56	66,4	461,8	Итого	350	68,99
	52,60	48,29	200,18	1467,02	Всего Бюджет:	1285	189,77

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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

