

Приближенно
аналитика

МЭЖО

Неделя по цикличному меню: I неделя

День по цикличному меню: вторник



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.
ТК	1,56	0,12	8,28	40,44	Морковные полосочки	120	10,44
481-04	15,9	14,4	16	279	Шницель говяжий	100	54,89
44-117-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,16
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	25,33	21,66	86,74	663,1	Итого	660	98,07

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
135-04	2,2	4,4	12,4	99	Суп из овощей	250	15,17
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,05
ТК	4,84	9,58	39,42	235,8	Ризотто с овощами	180	27,51
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,6	3	21	110	Ирис «Кубанская лакомка» в пром/упаковке (1 шт.)	25	13,74
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,90
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
	36,16	32,31	152,8	1017	Итого	945	142,96
	61,49	53,97	239,49	1680,11	Всего Бюджет:	1605	241,03

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.
135-04	2,2	4,4	12,4	99	Суп из овощей	250	15,17
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,05
ТК	4,84	9,58	39,42	235,8	Ризотто с овощами	180	27,51
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,6	3	21	110	Ирис «Кубанская лакомка» в пром/упаковке (1 шт.)	25	13,74
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,90
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
	36,16	32,31	152,8	1017	Итого	945	142,96

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	19,83	27,33	69,33	305	Булочка с сыром	100	31,37
ТК	0,07	0,02	20	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
	20,3	27,35	99,13	385	Итого	400	54,34
	56,46	59,66	251,88	1402,02	Всего Бюджет:	1345	197,30

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Калькулятор

Зав. производством



Качура Г. Ю.

Каде С. М.

Якунина Е. А.

Придаточного
аппендикса

МЭЖО

Неделя по циклическому меню: I неделя

День по циклическому меню: вторник

Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,91	0,07	4,83	23,59	Морковные полосочки	70	6,09
451-04	15,9	14,4	16	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г-20, ТК	3,41	5,55	21,1	149	Пюре картофельное	160	20,58
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	24	21	76	607	Итого	580	90,21

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,02	6	Огурцы соленые	60	9,99
135-04	1,76	3,52	9,92	79,2	Суп из овощей	200	12,42
ТК	21,3	13,5	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,05
ТК	4,03	7,98	32,9	211,5	Ризотто с овощами	150	22,95
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	1,2	3,9	8,7	76,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	20	11,76
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	34	30	111	841	Итого	810	132,75
	57	51	187	1447,65	Всего Бюджет:	1390	222,96

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,02	6	Огурцы соленые	60	9,99
135-04	1,76	3,52	9,92	79,2	Суп из овощей	200	12,42
ТК	21,3	13,5	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,05
ТК	4,03	7,98	32,9	211,5	Ризотто с овощами	150	22,95
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	1,2	3,9	8,7	76,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	20	11,76
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	34	30	111	841	Итого	810	132,75

(младшие классы) Подзник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
440-17	13,1	6,06	38,7	300	Булочка творожная	100	22,67
ТК	0,07	0,02	20	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
	13,2	6,08	58,7	342	Итого	300	27,05
	47	36	169	1183	Всего Бюджет:	1110	159,8

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Качура Г. Ю.

Каде С. М.

Приятного
аппетита

М Е Ж Ю

Неделя по цикличному меню: I неделя
День по цикличному меню: вторник

21.02.2023



Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,91	0,07	4,83	23,59	Морковные полосочки	70	6,09
451-04	15,9	14,4	16	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г- 20, ТК	3,41	5,55	21	149	Пюре картофельное	160	20,58
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	24	21	76	607	Итого	580	90,21

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,02	6	Огурцы соленые	60	9,99
135-04	1,76	3,52	9,92	79,2	Суп из овощей	200	12,42
ТК	21	14	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,05
ТК	4,03	7,98	33	211,5	Ризотто с овощами	150	22,95
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	1,2	3,9	8,7	76,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	20	11,76
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	34	30	111	841	Итого	810	132,75

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



Придатного
аппетита

М Е Ж О

21.02.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшекласников



№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,02	6	Огурцы соленые	60	9,99
268-17	15	22	13,02	278,67	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г- 20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	1,4	0,4	10	47,8	Хлеб пшеничный	20	1,58
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	21,41	27,86	63,04	555,25	Итого:	550	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,78	3	4,8	50,4	Салат из квашенной капусты с маслом растительным, зеленью	60	9,99
209/03	17,14	10,7	3,9	219,58	Поджарка из филе ЦБ (70/15)	85	52,38
ТК	3,5	6,92	28,50	183,30	Ризотто с овощами	130	19,88
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	3,15	0,90	22,50	107,55	Хлеб пшеничный	44	3,51
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	25,9	21,69	78,87	644,83	Итого:	539	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,02	6	Огурцы соленые	60	9,99
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,05
ТК	3,5	6,92	28,50	183,30	Ризотто с овощами	130	19,88
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	23	1,84
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	28,38	21,21	70,17	578,45	Итого:	553	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

