



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
 ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
 Режим работы: с 8-40 до 16-40

Утверждаю
 Директор ОУ



М Е Ж О

03.02.2023

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	0,8	0,1	1,7	10	Огурцы соленые	100	16,65
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	53,67
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	6,71
389-17.	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	12,15
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
	33,12	21,72	91,55	692,5	Итого	640	94,38

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,5	3,8	9,8	90	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	100	18,41
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	12,65
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (115/5)	120	116,02
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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
	39,42	34,03	110,7	958,4	Итого	940	198,37
	72,54	55,75	202,27	1650,88	Всего Бюджет:	1580	292,75

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.
ТТК	1,5	3,8	9,8	90	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	100	18,41
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	12,65
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (115/5)	120	116,02
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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
	39,42	34,03	110,7	958,4	Итого	940	198,37

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Поддник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
440-17	13,08	6,06	38,68	300	Булочка творожная	100	22,67
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	12,15
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
	14,38	6,46	66,66	423,3	Итого	380	58,07
	53,80	40,49	177,38	1381,70	Всего Бюджет:	1320	256,44

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

03.02.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшекласников

№ Рецепту ры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,8	5	2,3	60,8	Салат из пекинской капусты с маслом растительным, зеленью	80	9,15
	8,00	2,6	1,6	61,15	Рыба жареная	50	41,07
54-11г-20, ТК	2,1	3,5	13	92,5	Пюре картофельное	100	12,86
ТК	0,1	0	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	39	3,16
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	17	12,1	70,6	453,1	Итого:	599	92,00

№ Рецепту ры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,4	0,1	1,3	7,33	Помидоры свежие	40	9,15
ТТК	30,94	14,61	15,45	192,5	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	70	42,87
149	5,04	6,12	30,24	196,20	Каша пшенная рассыпчатая с маслом сливочным	180	10,93
ТК	0,1	0	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	41	3,29
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	41,5	21,9	100	634,6	Итого:	661	92,00

№ Рецепту ры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,4	0,1	0,9	5,5	Огурцы соленые	55	9,15
ТК	19,54	12,4	8,2	225	Гратен из печени	110	49,19
205-17	3,5	4	19	125,3	Макароны отварные с овощами	100	4,82
ТК	0,1	0	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	38	3,08
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	28,6	17,6	81,6	594,4	Итого:	633	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



режим работы: с 8-40 до 16-40

Директор ОУ



МЭЖО

03.02.2023

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	0,64	0,08	1,36	8	Огурцы соленые		
ТК	16	10,2	6,71	206	Гратен из печени	80	13,32
205-17	5,17	5,99	28,5	188,4	Макароны отварные с овощами	90	40,25
389-17,	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный пром/производства	150	6,00
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	180	12,15
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,41
	26	17	79	592	Итого	20	1,86
						550	75,99

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,91	2,3	5,9	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	11,03
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,39
ТК	18,2	11,5	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (90/5)	95	91,88
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	24,32
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	13,50
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
	45	28	110	832	Итого	875	175,72
	71	45	189	1424,37	Всего Бюджет:	1425	251,71

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,91	2,3	5,9	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	11,03
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,39
ТК	18,2	11,5	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (90/5)	95	91,88
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	24,32
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	13,50
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
	45	28	110	832	Итого	875	175,72

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11,9	16,4	41,6	183	Бутерброд с сыром	60	29,88
382-17	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
	16	20	67,2	337	Итого	340	52,69
	61	48	177	1168,95	Всего Бюджет:	1215	228,41

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством



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



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

МЕЖО

03.02.2023



Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,64	0,08	1,36	8	Огурцы соленые	80	13,32
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	40,25
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макаронны отварные с овощами	150	6,00
389-17.	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	12,15
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
	26	17	79	592	Итого	550	75,99

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,91	2,3	5,9	,54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	11,03
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,39
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (90/5)	95	91,88
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	24,32
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	13,50
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
	45	28	110	832	Итого	875	175,72

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Калькулятор

Зав. производством

Качура Г. Ю.

Каде С. М.

Якунина Е. А.

