



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



# МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя

03.04.2023

День по цикличному меню: понедельник

## Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	1,96	1,99	4,25	42,67	Помидоры свежие/кукуруза консервированная (50/50)	100	32,65
210-17	14	25	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	52,44
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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
	<b>24</b>	<b>31</b>	<b>47</b>	<b>584</b>	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>116,13</b>

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
108-17	2,85	3,67	15	115,4	Суп картофельный с клецками	200	10,30
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г- 20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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
	<b>28</b>	<b>33</b>	<b>118</b>	<b>845</b>	<b>Итого</b>	<b>890</b>	<b>135,26</b>

Ген. директор  
 Директор по производственным вопросам  
 Калькулятор  
 Зав. производством

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







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



# МЕНЮ

03.04.2023

## Школа №74

Комплексы свободного выбора для  
старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,5	4,32	2,02	53,16	Салат из пекинской капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	9,84
ТТК	24,56	3,91	1,75	100,8	Птица запеченная (бедро ЦБ)	70	36,55
54-11г-20, ТК	2,13	3,47	13,2	92,53	Пюре картофельное	100	12,86
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,20	1,17	15,61	81,67	Блинчик с джемом (47/10)	57	13,68
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	35	2,86
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	<b>38,12</b>	<b>17,31</b>	<b>76,64</b>	<b>572,7</b>	<b>Итого:</b>	<b>542</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,37	0,07	1,27	7,33	Помидоры свежие	40	9,84
210-17	13,48	24	2,55	280,32	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/5)	145	47,43
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,20	1,17	15,61	81,67	Блинчик с джемом (47/10)	57	13,68
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,84
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	<b>25,53</b>	<b>30,18</b>	<b>75,99</b>	<b>673,61</b>	<b>Итого:</b>	<b>522</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,37	0,07	1,27	7,33	Помидоры свежие	40	9,84
268-17	10,5	15,4	9,11	195,1	Шницель говяжий	70	38,42
518-04	2	5,1	15,9	121	Картофель отварной	100	13,14
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,20	1,17	15,61	81,67	Блинчик с джемом (47/10)	57	13,68
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	15	1,17
ТК	0,9	0,15	6,9	31,5	Хлеб ржано-пшеничный	15	1,40
	<b>21,1</b>	<b>25,73</b>	<b>73,85</b>	<b>591,34</b>	<b>Итого:</b>	<b>497</b>	<b>92,00</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством



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





Придатного  
аппетита

# МЭЖО

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: понедельник

## 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	1,96	1,99	4,25	42,67	Помидоры свежие/ кукуруза консервированная (50/50)	100	32,65
210-17	13,9	24,8	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	52,44
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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
	<b>24</b>	<b>31</b>	<b>47</b>	<b>584</b>	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>116,13</b>

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
108-17	2,85	3,67	14,8	115,4	Суп картофельный с клецками	200	10,30
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г-20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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
	<b>28</b>	<b>33</b>	<b>118</b>	<b>845</b>	<b>Итого</b>	<b>890</b>	<b>135,26</b>
	<b>52</b>	<b>63</b>	<b>166</b>	<b>1429,46</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1470</b>	<b>251,39</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

### II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
108-17	2,85	3,67	14,8	115,4	Суп картофельный с клецками	200	10,30
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г-20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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
	<b>28</b>	<b>33</b>	<b>118</b>	<b>845</b>	<b>Итого</b>	<b>890</b>	<b>135,26</b>

(младшие классы) Поддник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
471-03	4,38	7,3	35	243	Булочка бриошь с изюмом	100	30,34
385-17	5,8	5	9,6	107	Молоко 2,5%	200	18,28
	<b>10</b>	<b>12,3</b>	<b>44,6</b>	<b>350</b>	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>48,62</b>
	<b>39</b>	<b>45</b>	<b>163</b>	<b>1195,35</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1190</b>	<b>183,88</b>

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Калькулятор

Зав. производством

Качура Г. Ю.

Каде С. М.

Якунина Е. А.



г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Директор ОУ

Режим работы: с 8-40 до 16-40



**М Е Ж Ю**

Неделя по циклическому меню: II неделя  
 День по циклическому меню: понедельник



**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	2,35	2,38	5,08	51,2	Помидоры свежие/кукуруза консервированная (60/60)	120	39,14
210-17	18,89	31,11	3,54	370	Омлет натуральный с маслом сливочным (190/10)	200	67,52
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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
	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>59,9</b>	<b>726</b>	<b>Итого</b>	<b>690</b>	<b>141,40</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
108-17	3,56	4,59	18,54	144	Суп картофельный с клецками	250	12,53
268-17	15,04	25,63	13,09	312	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	59,90
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макаронные отварные с овощами	180	7,35
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,82
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	<b>32,3</b>	<b>39</b>	<b>132</b>	<b>986</b>	<b>Итого</b>	<b>815</b>	<b>103,17</b>
	<b>64,34</b>	<b>79,00</b>	<b>191,95</b>	<b>1712,06</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1505</b>	<b>244,57</b>

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.
108-17	3,56	4,59	18,54	144	Суп картофельный с клецками	250	12,53
268-17	15,04	25,63	13,09	312	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	59,90
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макаронные отварные с овощами	180	7,35
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,82
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	<b>32,3</b>	<b>39</b>	<b>132</b>	<b>986</b>	<b>Итого</b>	<b>815</b>	<b>103,17</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
471-03	4,38	7,3	35	243	Булочка бриошь с изюмом	100	30,34
382-17	3,67	3,19	15,82	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
	<b>8,45</b>	<b>10,49</b>	<b>60,62</b>	<b>388,00</b>	<b>Итого:</b>	<b>380</b>	<b>60,41</b>
	<b>40,75</b>	<b>49,50</b>	<b>192,65</b>	<b>1373,72</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1195</b>	<b>163,58</b>

Ген. директор  
 Директор по производственным вопросам  
 Калькулятор  
 Зав. производством

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

