



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»

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

Режим работы: с 9-00 до 16-00

«УТВЕРЖДЕНО»

Ген. Директор ООО КШП «Русь»

Качура Г. Ю.

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель общеобразовательной организации

ФИО *Ремизова И. Ю.*

Ежедневное меню основного (организованного) питания

Возрастная категория питающихся: 7-11 лет

03.05.2023

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: среда

Школа №74

I смена Горячее питание 7-11 лет

Прим пищи	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак	Котлета рыбная (филе минтая)	100	14,8	13,9	11,8	164	234-17, ТК	37,29
	Картофель отварной	150	3	7,65	23,85	181,5	518-04	19,48
	Сок натуральный пром./производства	180	0,9	0	18,18	76,32	389-17, ТК	14,85
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	ТК	2,41
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	ТК	1,86
	Итого за завтрак:	580	22,40	22,75	87,63	582,52		85,38

II смена Горячее питание 7-11 лет

Прим пищи	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Огурцы свежие	60	0,35	0,05	0,95	6	ТК	16,47
	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,4	96,8	147-04	8,73
	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,1	219,5	ТК	49,91
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	4,79	4,44	30,89	243,75	302-17	15,22
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10	42	ТК	4,38
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	ТК	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	ТК	2,79
	Итого за обед:	785	27,11	15,44	93,84	790,55		101,52

Зав. Производством _____

ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02

Режим работы: с 9-00 до 16-00



Ежедневное меню
основного (организованного) питания

03.05.2023

Возрастная категория питающихся: с 12 лет и старше

Неделя по циклическому меню: II неделя

День по циклическому меню: среда

Школа №74

I смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных, служащих по контракту, Льготники
Бюджет С 12 лет и старше

Примечание	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
З а в т р а к	Котлета рыбная (филе минтая)	100	14,8	13,9	11,8	164	234-17, ТК	37,29
	Картофель отварной	180	3,6	9,18	28,62	217,8	518-04	23,01
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	389-17, ТК	14,85
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	ТК	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	ТК	2,79
Итого за завтрак:		640	25	24,78	106,9	687,62		91,45

I смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды Бюджет С 12 лет и старше

Примечание	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
О б е д	Салат из свежих огурцов с маслом растительным, зеленью	100	0,44	5,05	1,44	53	ТТК	29,17
	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13	121	147-04	10,45
	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	13,9	9,4	4,6	200,29	ТК	69,23
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	5,75	5,33	37,07	248,4	302-17	18,27
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0	10,2	42	ТК	4,38
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Хлеб пшеничный	60	4,2	1,2	30	143,4	ТК	4,82
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	0,4	18	84	ТК	3,72
	Итого за обед:		1050	29,61	26,86	124,11	939,09	
Всего за завтрак и обед:		1690	54,61	51,64	231,01	1626,71		240,98

II смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных, служащих по контракту, Льготники
Бюджет С 12 лет и старше

Примечание	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
О б е д	Салат из свежих огурцов с маслом растительным, зеленью	100	0,44	5,05	1,44	53	ТТК	29,17
	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13	121	147-04	10,45
	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	13,9	9,4	4,6	200,29	ТК	69,23
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	5,75	5,33	37,07	248,4	302-17	18,27
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0	10,2	42	ТК	4,38
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Хлеб пшеничный	60	4,2	1,2	30	143,4	ТК	4,82
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	0,4	18	84	ТК	3,72
	Итого за обед:		1050	29,61	26,86	124,11	939,09	

II смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды Бюджет С 12 лет и старше

Примечание	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
П о д д н и к	Котлета куриная, запеченная в тесте	100	11,99	10,41	33,17	233,88	ТК	34,27
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	389-17, ТК	14,85
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Шоколад «Аленка» в пром/упаковке (1 шт.)	15	1,05	4,8	8,4	81	ТК	15,29
	Итого за поддник:		395	14,34	15,61	69,55	438,20	
Всего за обед и поддник:		1445	43,95	42,47	193,66	1377,29		223,43

Зав. Производством _____

Режим работы: с 9-00 до 16-00

«УТВЕРЖДЕНО»

Ген. директор ООО КШП «Русь»
Качура Г. Ю.

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель общеобразовательной организации

ФГО «Фелишова Л.»

Ежедневное меню
основного (организованного) питания

Возрастная категория питающихся: 7-11 лет

03.05.2023

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: среда

Школа №74

I смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды 7-11 лет

Привы лица	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак	Котлета рыбная (филе минтая)	100	14,8	13,9	11,8	164	234-17, ТК	37,29
	Картофель отварной	150	3	7,65	23,85	181,5	518-04	19,48
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	389-17, ТК	14,85
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	ТК	2,41
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	ТК	1,86
	Итого за завтрак:	580	22,40	22,75	87,63	582,52		85,38

Привы лица	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Огурцы свежие	60	0,35	0,05	0,95	6	ТК	16,47
	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,4	96,8	147-04	8,73
	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,1	219,5	ТК	49,91
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	4,79	4,44	30,89	243,75	302-17	15,22
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10	42	ТК	4,38
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	ТК	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	ТК	2,79
	Итого за обед:	785	27,11	15,44	93,84	790,55		101,52
Всего за завтрак и обед:	1365	49,51	38,19	181,47	1373,07		186,9	

II смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды 7-11 лет

Привы лица	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Огурцы свежие	60	0,35	0,05	0,95	6	ТК	16,47
	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,4	96,8	147-04	8,73
	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,1	219,5	ТК	49,91
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	4,79	4,44	30,89	243,75	302-17	15,22
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10	42	ТК	4,38
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	ТК	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	ТК	2,79
	Итого за обед:	785	27,11	15,44	93,84	790,55		101,52

Привы лица	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Подник	Расстегай с мясом (говядина)	100	15,57	10,72	29,97	266,9	743-04	31,98
	Сок натуральный пром/производства	200	0,9	0	18,18	84,8	389-17, ТК	16,50
	Итого за подник:	300	16,47	10,72	48,15	351,7		48,48
Всего за обед и подник:	1085	43,58	26,16	141,99	1142,25		150	

Зав. Производством _____

Режим работы: с 9-00 до 16-00



Качура Г. Ю.



Руководитель общеобразовательной организации

Демидова М Ю
ФИО

Ежедневное меню

основного (организованного) питания

03.05.2023

категория питающихся: с 12 лет и старше

по цикличному меню: II неделя

по цикличному меню: среда

Школа №74

Ассортимент свободной выборки для старшеклассников с 12 лет и старше

Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
		Белки	Жиры	Углеводы			
Помидоры свежие	30	0,28	0,05	0,95	5,5	ТК	8,37
Бужарка из филе ЦБ (50/15)	65	12,10	7,5	2,7	155	209/03	38,95
Паша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	4,79	4,44	30,89	243,8	302-17	15,22
Сок натуральный пром/производства	200	1	0	20,2	84,8	389-07, ТК	16,50
Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
Хлеб пшеничный	20	1,4	0,4	10	47,8	ТК	1,61
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	ТК	1,86
Итого:	585	21,17	12,94	83,54	625,85		92,00

Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
		Белки	Жиры	Углеводы			
Огурцы свежие	30	0,18	0,03	0,48	3	ТК	8,37
Птица запеченная (голень ЦБ)	90	31,58	5,03	2,25	129,6	ТТК	48,63
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	100	3,65	3,32	23,25	141	520	5,81
Сок натуральный пром/производства	200	1	0	20,2	84,8	389-07, ТК	16,50
Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
Хлеб пшеничный	17	1,05	0,3	7,5	35,85	ТК	1,34
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	ТК	1,86
Итого:	557	39,06	9,28	72,48	483,25		92,00

Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
		Белки	Жиры	Углеводы			
Помидоры свежие	30	0,28	0,05	0,95	5,5	ТК	8,37
Котлета рыбная (филе минтая)	100	14,8	13,9	11,8	164	234-17, ТК	37,29
Картофель отварной	130	2,6	6,63	20,67	157,3	518-04	17,67
Сок натуральный пром/производства	200	1	0	20,2	84,8	389-07, ТК	16,50
Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
Хлеб пшеничный	16	1,05	0,3	7,5	35,85	ТК	1,28
Хлеб ржано-пшеничный	15	0,9	0,15	6,9	31,5	ТК	1,40
Итого:	591	21,03	21,43	77,82	525,95		92,00