

Приятного
аппетита

МЕНЮ

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

07.04.2023

Школа №74

№ Рецептур №	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	0,1	2,64	19,8	Капуста квашенная	80	13,73
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	40,70
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,64
389-17, ТК	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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
	26,9	17	80	604	Итого	550	80,19

№ Рецептур №	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,89
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	11,17
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,80
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	33	106	840	Итого	875	175,59

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 8-40 до 16-40



МЕНЮ

Неделя по диетическому меню: 2 недели
День по диетическому меню: пятница

Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ рецептуры	Б	Ж	У	Кквал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	0,1	2,64	19,8	Капуста квашенная	80	13,73
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	40,70
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,64
389-17	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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
	26,9	17	80	604	Итого	550	80,19

(младшие классы) Обед

№ рецептуры	Б	Ж	У	Кквал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,89
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Ворщ с капустой и картофелем	200	11,17
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,80
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
389-07 ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	33	106	840	Итого	875	175,59
	71	50	186	1444,7	Всего Бюджет:	1425	255,75

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ рецептуры	Б	Ж	У	Кквал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,89
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Ворщ с капустой и картофелем	200	11,17
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,80
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
389-07 ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	33	106	840	Итого	875	175,59

(младшие классы) Полдник

№ рецептуры	Б	Ж	У	Кквал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11,9	16,4	41,6	183	Бутерброд с сыром (20/10/30)	60	29,88
382-17	3,67	3,19	16	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
	16	20	67,2	337	Итого	340	52,28
	60	53	173	1177,35	Всего Бюджет:	1215	227,87

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



МЭЖО

07.04.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для старшекласников



№ Рециптуры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,25	1,51	0,77	17,7	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	30	6,44
ТТК	8,00	2,6	1,6	61,15	Рыба жареная	50	45,51
54-11г-20, ТК	2,13	3,47	13,2	92,53	Пюре картофельное	100	12,86
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	36	2,86
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	15,16	8,58	66,52	398,03	Итого:	546	92,00

№ Рециптуры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,23	0,05	0,8	4,59	Помидоры свежие	25	6,44
ТТК	33,22	15,65	16,55	216,98	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	75	46,37
149	5,04	6,12	30,24	196,20	Каша пшенная рассыпчатая с маслом сливочным	180	10,93
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	49	3,93
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	44,32	23,12	106,1	680,27	Итого:	659	92,00

№ Рециптуры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,32	0,04	0,68	4	Огурцы соленые	40	6,44
ТК	19,54	12,4	8,2	225	Гратен из печени	110	49,62
205-17	6,2	7,19	34,2	226	Макароны отварные с овощами	180	7,35
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
ТК	3,85	1,10	27,50	131,45	Хлеб пшеничный	53	4,26
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	32,24	21,03	104,1	729,53	Итого:	713	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Handwritten signature

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



М Е Ж О

07.04.2023

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

Школа №74

ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных,
 Льготники Бюджет (старшие классы) Завтрак

I смена

№ Расписания	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,9	0,12	3,24	24,4	Капуста квашенная	100	17,16
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,27
309-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	7,35
309-17	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром./производства	180	14,85
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
	34,22	21,74	93,09	706,9	Итого	640	98,83

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Расписания	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,12	12,9	2,4	104	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,48
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,62
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (115/5)	120	108,61
54-117-20 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
	38,04	43,13	103,3	972,4	Итого	940	195,00
	72,26	64,87	196,41	1679,28	Всего Бюджет:	1580	293,83

ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных,
 Льготники Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

№ Расписания	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,12	12,9	2,4	104	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,48
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,62
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (115/5)	120	108,61
54-117-20 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
	38,04	43,13	103,3	972,4	Итого	940	195,00

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Расписания	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
440-17	13,08	6,06	38,68	300	Булочка творожная	100	23,28
309-17 ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром./производства	180	14,85
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарины	100	17,16
	14,38	6,06	66,66	414,3	Итого	380	55,29
	52,42	49,19	169,98	1386,70	Всего Бюджет:	1320	250,29

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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

