



ООО Коминнат Школьного Питания «Русь» Утверждаю  
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Директор ОУ  
Режим работы: с 8-40 до 16-40

# МЕНЮ

Неделя по циклическому меню: I 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.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
173-17, 174-17, 175-17	8,23	10,53	42,2	298	Каша вязкая молочная из крупы рисовой с маслом сливочным (190/10)	200	23,22
ТК	3,17	2,78	15,95	100,6	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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>21,74</b>	<b>20,91</b>	<b>106,5</b>	<b>700,1</b>	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>77,25</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,62
ТК	7,3	7,6	31,82	234	Нагетсы куриные	100	59,38
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макаронные отварные с овощами	180	7,35
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
406-17	11,68	8,04	22,48	143,4	Пирожок печеный с печенью	75	28,29
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	<b>32,51</b>	<b>29,32</b>	<b>149,5</b>	<b>930,9</b>	<b>Итого</b>	<b>885</b>	<b>118,75</b>
	<b>54,25</b>	<b>50,23</b>	<b>255,98</b>	<b>1631,01</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1485</b>	<b>196,00</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.
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,62
ТК	7,3	7,6	31,82	234	Нагетсы куриные	100	59,38
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макаронные отварные с овощами	180	7,35
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
406-17	11,68	8,04	22,48	143,4	Пирожок печеный с печенью	75	28,29
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	<b>32,51</b>	<b>29,32</b>	<b>149,5</b>	<b>930,9</b>	<b>Итого</b>	<b>885</b>	<b>118,75</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Поддник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
742-04	9,05	8,75	46,85	324	Кулебяка с капустой (2/75)	150	27,78
ТК	3,16	2,7	15,95	100,6	Кофейный напиток с молоком	200	20,40
	<b>12,21</b>	<b>11,45</b>	<b>62,8</b>	<b>424,9</b>	<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>48,18</b>
	<b>44,72</b>	<b>40,77</b>	<b>212,33</b>	<b>1355,80</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1235</b>	<b>166,93</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

Кацура 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

Утверждаю

Директор ОУ

# МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: I неделя

День по цикличному меню: понедельник

10.04.2023

## Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

### I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
173-17, 174-17, 175-17	8,23	10,5	42,2	298	Каша вязкая молочная из крупы рисовой с маслом сливочным (190/10)	200	23,22
ТК	3,17	2,78	16	100,6	Кофейный напиток	200	20,40
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>15,1</b>	<b>15</b>	<b>92</b>	<b>559</b>	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>57,38</b>

(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	12,35
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	11,17
ТК	7,3	7,6	31,82	234	Наггетсы куриные	100	59,38
205-17	5,17	5,99	28,5	188,4	Макаронные отварные с овощами	150	6,64
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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>35</b>	<b>21</b>	<b>130</b>	<b>799</b>	<b>Итого</b>	<b>880</b>	<b>115,88</b>
	<b>50</b>	<b>36</b>	<b>222</b>	<b>1358,53</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1430</b>	<b>173,26</b>

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	12,35
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	11,17
ТК	7,3	7,6	31,82	234	Наггетсы куриные	100	59,38
205-17	5,17	5,99	28,5	188,4	Макаронные отварные с овощами	150	6,64
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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>35</b>	<b>21</b>	<b>130</b>	<b>799</b>	<b>Итого</b>	<b>880</b>	<b>115,88</b>

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
742-04	6,03	5,83	31,2	203	Кулебяка с капустой	100	18,51
ТК	3,16	2,7	16	100,6	Кофейный напиток с молоком	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
	<b>9,59</b>	<b>8,93</b>	<b>57</b>	<b>350,5</b>	<b>Итого</b>	<b>400</b>	<b>48,40</b>
	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>187</b>	<b>1149,69</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1280</b>	<b>164,28</b>

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Качура Г. Ю.

Каде С. М.

Сидина Е. А.



Приятного  
аппетита

# М Е Ж Ю

Неделя по цикличному меню: I неделя

День по цикличному меню: понедельник

10.04.2023

## Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
173-17, 174-17, 175-17	8,23	11	42,2	298	Каша вязкая молочная из крупы рисовой с маслом сливочным (190/10)	200	23,22
ТК	3,17	2,78	16	100,6	Кофейный напиток	200	20,40
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>15,1</b>	<b>15</b>	<b>92</b>	<b>559</b>	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>57,38</b>

№ 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	12,35
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	11,17
ТК	7,3	7,6	31,82	234	Наггетсы куриные	100	59,38
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,64
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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>35</b>	<b>21</b>	<b>130</b>	<b>799</b>	<b>Итого</b>	<b>880</b>	<b>115,88</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

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





**М Е Ж Ю**

10.04.2023

**Школа №74****Комплексы свободного выбора для  
старшеклассников**

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,1	3,1	1,44	38	Салат из пекинской капусты с маслом растительным, зеленью	50	7,03
ТТК	21,05	3,35	1,50	86,4	Птица запеченная (бедро ЦБ)	60	31,31
302-17	3,19	2,96	21	163	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	100	10,15
ТК	3,17	2,78	16	100,6	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	38	3,16
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>33,51</b>	<b>13,29</b>	<b>82,78</b>	<b>584,13</b>	<b>Итого:</b>	<b>578</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,52	2	3,2	33,6	Салат из квашенной капусты с маслом растительным, зеленью	40	7,03
ТК	4,38	4,56	19,08	140,4	Наггетсы куриные	60	35,63
520	3,65	3,32	23	141	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	100	5,81
ТК	3,17	2,78	16	100,6	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	39	3,18
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>16,72</b>	<b>13,76</b>	<b>105</b>	<b>612,2</b>	<b>Итого:</b>	<b>569</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	6,96	8,85	0	108	Сыр порционнно (твердых сортов)	30	25,58
173-17, 174-17, 175-17	8,23	11	42,2	298	Каша вязкая молочная из крупы рисовой с маслом сливочным (190/10)	200	23,22
ТК	3,17	2,78	16	100,6	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	35	2,85
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>23,01</b>	<b>23,16</b>	<b>98,95</b>	<b>691,25</b>	<b>Итого:</b>	<b>595</b>	<b>92,00</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор



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