



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 циклическому меню: 1 неделя

День по циклическому меню: среда

Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие 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
362-04	11,7	13,8	22,6	302,5	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,30
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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
	25	25	63,6	616	Итого	500	120,34

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,35	0,05	0,95	6	Огурцы свежие	60	12,81
139-04	4,96	4,48	17,8	133,6	Суп картофельный с горохом	200	11,08
235-17	13	14,5	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
ТК	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	30,3	31	105	841	Итого	775	116,31
	56	56	169	1456,8	Всего Бюджет:	1275	236,65

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,35	0,05	0,95	6	Огурцы свежие	60	12,81
139-04	4,96	4,48	17,8	133,6	Суп картофельный с горохом	200	11,08
235-17	13	14,5	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
ТК	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	30,3	31	105	841	Итого	775	116,31

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
410-17	12,3	7,31	38,9	269	Ватрушка с творогом	100	35,31
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
	18,1	12,3	46,9	369,3	Итого	300	54,55
	48,4	43	152	1209,93	Всего Бюджет:	1075	170,86

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



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: I неделя
 День по цикличному меню: среда

12.04.2023

Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
362-04	12	14	22,6	302,5	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,30
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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
	25	25	63,6	616	Итого	500	120,34

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,35	0,05	0,95	6	Огурцы свежие	60	12,81
139-04	4,96	4,48	18	133,6	Суп картофельный с горохом	200	11,08
235-17	13	15	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3	7,65	24	181,5	Картофель отварной	150	19,03
ТК	3,67	3,19	16	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	30,3	31	105	841	Итого	775	116,31

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

Handwritten signature

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

Handwritten initials



Приятного
аппетита

МЭЖО

Неделя по циклическому меню: I неделя

День по циклическому меню: среда



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	2,32	2,95	0	36	Сыр порционно (твердых сортов)	10	9,08
362-04	16,6	19,7	32,27	402,3	Пудинг из творога со сметаной (200/5)	205	89,16
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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
	29,02	28,55	78,57	711	Итого	575	139,84

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
139-04	6,2	5,6	22,3	167	Суп картофельный с горохом	250	13,51
235-17	13,02	14,51	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	22,56
ТК	4,08	3,54	17,58	119	Какао с молоком	200	14,35
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	3	0,5	22,5	105	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,65
	33,8	34,73	133,8	1005	Итого	935	122,25
	62,82	63,28	212,35	1716,19	Всего Бюджет:	1510	262,09

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.
139-04	6,2	5,6	22,3	167	Суп картофельный с горохом	250	13,51
235-17	13,02	14,51	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	22,56
ТК	4,08	3,54	17,58	119	Какао с молоком	200	14,35
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	3	0,5	22,5	105	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,65
	33,8	34,73	133,8	1005	Итого	935	122,25

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
410-17	12,3	7,31	38,9	269	Ватрушка с творогом	100	35,31
386-17, ТК	7,25	6,25	10	125	Кефир	250	23,98
	19,55	13,56	48,9	394,3	Итого	350	59,29
	53,35	48,29	182,68	1399,82	Всего Бюджет:	1285	181,54

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

Утверждаю
 Директор ОУ

МЕНЮ

12.04.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
 старшеклассников

№ 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	11,07
ТТК	31,58	5,03	2,25	129,6	Птица запеченная (голень ЦБ)	90	48,63
518-04	2	5,1	15,9	121	Картофель отварной	100	13,14
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	3,15	0,90	22,50	107,55	Хлеб пшеничный	46	3,71
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	39,37	11,82	75,22	515,48	Итого:	606	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
362-04	9,71	11	18,83	252,1	Пудинг из творога со сметаной (120/5)	125	54,07
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	13	1,03
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	18,83	19,89	59,63	527,95	Итого:	493	92,00

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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

