



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



МЕНЮ

15.03.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшеклассников

№ 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
ТТК	21	5,62	40	300,7	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным (200/5)	205	39,92
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	23	1,85
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	32,23	14,2	96,02	645,25	Итого:	583	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,62	0,04	1,3	8	Горошек зеленый консервированный	20	6,65
ТТК	31,58	5,03	2,25	129,6	Птица запеченная (голень ЦБ)	90	48,63
520	3,65	3,32	23	141	Макароны отварные с маслом сливочным	100	5,81
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	26	2,13
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	40,8	9,59	82,8	533,15	Итого:	566	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,15	0,02	0,4	2,5	Огурцы свежие	25	6,65
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая)	100	37,29
518-04	2,6	6,63	21	157,3	Картофель отварной	130	17,08
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	27	2,20
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	22,5	21,75	88,87	578,35	Итого:	612	92,00

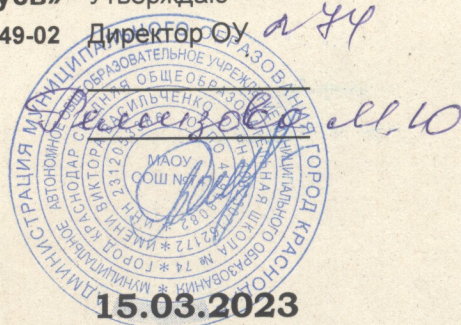
Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



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 циклическому меню: II неделя
 День по циклическому меню: среда

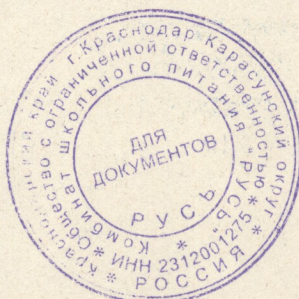
Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая)	100	37,29
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
389-17, ТК	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	22,4	22,4	87,6	573,5	Итого	580	94,03

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,35	0,09	4,35	23,55	Свекла отварная/зеленый горошек консервированный (30/30)	60	12,55
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	7,85
ТК	14,7	5,57	3,1	219,5	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	49,91
302-17	4,79	4,44	30,9	243,8	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТК	0,07	0,02	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	28,1	15,5	97,2	808,1	ИТОГО	785	96,72

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

Утверждаю
Директор ОУ

МЕНЮ



Неделя по циклическому меню: II 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.
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая)	100	37,29
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	22,56
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	25	24,38	106,9	678,62	Итого	640	100,10

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,8	3,1	12	85	Салат из квашенной капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,29
147-04	2,39	5,08	13	121	Суп с макаронными изделиями	250	9,46
ТК	13,9	9,4	4,6	200,3	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	69,23
302-17	5,75	5,33	37,07	248,4	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	18,27
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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
	30,97	24,91	134,67	971,09	ИТОГО	1050	140,66
	55,97	49,29	241,57	1649,71	Всего Бюджет:	1690	240,76

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.
ТТК	1,8	3,1	12	85	Салат из квашенной капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,29
147-04	2,39	5,08	13	121	Суп с макаронными изделиями	250	9,46
ТК	13,9	9,4	4,6	200,3	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	69,23
302-17	5,75	5,33	37,07	248,4	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	18,27
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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
	30,97	24,91	134,67	971,09	ИТОГО	1050	140,66

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11,99	10,41	33,17	233,9	Котлета куриная, запеченная в тесте	100	34,27
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	1,5	0,3	11,25	55,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	15	6,83
	14,79	10,71	72,4	403,7	Итого	395	74,54
	45,76	35,62	207,07	1374,79	Всего Бюджет:	1445	215,20

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.





МЕНЮ

Неделя по циклическому меню: II 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.
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая)	100	37,29
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
389-17, ТК	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	22,4	22,4	87,6	573,5	Итого	580	94,03

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,35	0,09	4,35	23,55	Свекла отварная/зеленый горошек консервированный (30/30)	60	12,55
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	7,85
ТК	14,7	5,57	3,1	219,5	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	49,91
302-17	4,79	4,44	30,9	243,8	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТК	0,07	0,02	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	28,1	15,5	97,2	808,1	ИТОГО	785	96,72
	51	38	185	1381,62	Всего Бюджет:	1365	190,75

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,35	0,09	4,35	23,55	Свекла отварная/зеленый горошек консервированный (30/30)	60	12,55
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	7,85
ТК	14,7	5,57	3,1	219,5	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	49,91
302-17	4,79	4,44	30,9	243,8	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТК	0,07	0,02	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	28,1	15,5	97,2	808,1	ИТОГО	785	96,72

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
743-04	15,6	10,7	30	266,9	Расстегай с мясом (говядина)	100	31,85
389-17, ТК	0,9	0	18,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
	15,7	35,2	30	343,9	Итого	300	48,35
	44	50,7	127	1152	Всего Бюджет:	1085	145,07

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством



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