



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь» Утверждаю  
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Директор ОУ *124*  
Режим работы: с 8-40 до 16-40

# МЕНЮ



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

## 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.
347-18	14,7	11,66	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,50
ТК	7,2	1,26	50,4	225	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	180	7,39
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
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	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>26,27</b>	<b>13,84</b>	<b>111,4</b>	<b>680,7</b>	<b>Итого</b>	<b>645</b>	<b>84,85</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	39,08
362-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной (180/20)	200	84,72
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	<b>43,93</b>	<b>35,01</b>	<b>102,8</b>	<b>981,2</b>	<b>Итого</b>	<b>840</b>	<b>173,21</b>
	<b>70,20</b>	<b>48,85</b>	<b>214,16</b>	<b>1661,91</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1485</b>	<b>258,06</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.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	39,08
362-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной (180/20)	200	84,72
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	<b>43,93</b>	<b>35,01</b>	<b>102,8</b>	<b>981,2</b>	<b>Итого</b>	<b>840</b>	<b>173,21</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,57	10,72	29,97	280	Пирожок печеный с печенью	100	41,62
ТТК	0,31	0,08	24,20	98,80	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
	<b>16,28</b>	<b>10,8</b>	<b>63,97</b>	<b>416,8</b>	<b>Итого</b>	<b>400</b>	<b>70,85</b>
	<b>60,21</b>	<b>45,81</b>	<b>166,73</b>	<b>1398,01</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1240</b>	<b>244,06</b>

Ген. директор  
Директор по производству  
Калькулятор  
Зав. производством



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



# МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя  
День по цикличному меню: четверг



## Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

### I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
TK	0,56	0,07	1,65	10,73	Огурцы свежие, перец сладкий (30/30)	60	27,52
347-18	14,7	11,7	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,50
TK	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	6,55
TK	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
TK	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	30	2,41
TK	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	<b>25</b>	<b>13,6</b>	<b>90</b>	<b>595</b>	<b>Итого</b>	<b>565</b>	<b>92,01</b>

#### (младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	25,48
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	69,42
TK	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
TK	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
TK	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
TK	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>37</b>	<b>33</b>	<b>84</b>	<b>843</b>	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>152,25</b>
	<b>62</b>	<b>46</b>	<b>174</b>	<b>1437,98</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1345</b>	<b>244,26</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

### II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	25,48
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	69,42
TK	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
TK	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
TK	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
TK	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>37</b>	<b>33</b>	<b>84</b>	<b>843</b>	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>152,25</b>

#### (младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,6	10,7	30	280	Пирожок печеный с печенью	100	41,62
	0,1	0,1	18,5	75	Кисель из ягод свежемороженых	200	10,25
	<b>16,5</b>	<b>10,7</b>	<b>48,2</b>	<b>364,8</b>	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>51,87</b>
	<b>54</b>	<b>43</b>	<b>132</b>	<b>1207,85</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1080</b>	<b>204,12</b>

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



**МЕЖО**

16.03.2023

**Школа №74**

**Комплексы свободного выбора для старшекласников**

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,78	3	4,8	50,4	Салат из квашенной капусты с маслом растительным, зеленью	60	10,43
ТК	32,85	15,9	2,8	150	Отбивная из филе ЦБ	75	45,12
149	3,30	1,20	21,40	122	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	150	9,46
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	30	2,44
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>41,3</b>	<b>20,98</b>	<b>77,34</b>	<b>535,1</b>	<b>Итого:</b>	<b>645</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,23	0,03	0,63	4	Огурцы свежие	40	10,43
347-18	11,2	8,88	9,68	184,8	Котлета "Школьная" (из говядины и птицы)	80	36,39
241/21	3,19	2,67	29,73	153,44	Рис отварной с овощами с маслом сливочным	130	18,80
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	23	1,83
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>18,64</b>	<b>12,4</b>	<b>85,84</b>	<b>542,99</b>	<b>Итого:</b>	<b>603</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
362-04	8,16	9,65	15,82	211,8	Пудинг из творога со сметаной (100/5)	105	45,30
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,82
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>19,27</b>	<b>17,07</b>	<b>79,12</b>	<b>568,2</b>	<b>Итого:</b>	<b>515</b>	<b>92,00</b>

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

Неделя по цикличному меню: II неделя  
День по цикличному меню: четверг

16.03.2023

## Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,56	0,07	1,65	10,73	Огурцы свежие, перец сладкий (30/30)	60	27,52
347-18	14,7	12	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,50
ТК	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	6,55
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
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>25</b>	<b>13,6</b>	<b>90</b>	<b>595</b>	<b>Итого</b>	<b>565</b>	<b>92,01</b>

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	25,48
362-04	12	15	24	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	69,42
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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>37</b>	<b>33</b>	<b>84</b>	<b>843</b>	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>152,25</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

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

