

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: I неделя

27.03.2023

День по цикличному меню: понедельник

Школа №74

№ Рецептур	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
	15,1	15	92	559	Итого	550	57,38

№ Рецептур	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	11,06
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	Макаронны 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	18,59
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
	35	21	130	799	Итого	880	116,02

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: I неделя
День по циклическому меню: понедельник

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
	15,1	15	92	559	Итого	550	57,38

(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	11,06
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	18,59
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
	35	21	130	799	Итого	880	116,02
	50	36	222	1358,53	Всего Бюджет:	1430	173,40

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	11,06
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	18,59
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
	35	21	130	799	Итого	880	116,02

(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
	9,59	8,93	57	350,5	Итого	400	48,40
	45	30	187	1149,69	Всего Бюджет:	1280	164,42

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь» (Инициалы)
г. Красный, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Директор ОУ

Режим работы: с 8-40 до 16-40

МЗН

Выдача по школьному меню: 1 неделя

День по школьному меню: понедельник



Школа №74

ОВЗ в невыездывающие Дети семей из числа мобилизованных,
Абсолютные Бюджет (старшие классы) Завтрак

I смена

№ рецептуры	Б	Ж	У	Калл	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
115-17	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	256	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
	21,74	20,91	106,5	700,1	Итого	600	77,25

ОВЗ в невыездывающие Бюджет (старшие классы) Обед

№ рецептуры	Б	Ж	У	Калл	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
115-17	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,62
ТК	7,3	7,6	31,82	234	Наггетсы куриные	100	59,38
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	7,35
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
408-17	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
	32,51	29,32	149,5	930,9	Итого	885	118,75
	54,25	50,23	255,98	1831,9	Всего Бюджет:	1485	196,00

ОВЗ в невыездывающие Дети семей из числа мобилизованных,
Абсолютные Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

№ рецептуры	Б	Ж	У	Калл	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
115-17	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,62
ТК	7,3	7,6	31,82	234	Наггетсы куриные	100	59,38
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	7,35
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
408-17	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
	32,51	29,32	149,5	930,9	Итого	885	118,75

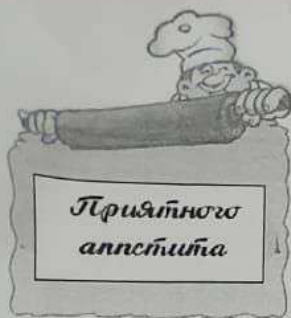
ОВЗ в невыездывающие Бюджет (старшие классы) Полдник

№ рецептуры	Б	Ж	У	Калл	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
710-17	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
	12,21	11,45	62,8	424,9	Итого	350	48,18
	44,72	40,77	212,33	1349,8	Всего Бюджет:	1235	166,93

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

27.03.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,32	3,71	1,73	45,6	Салат из пекинской капусты с маслом растительным, зеленью	60	6,89
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	18,59
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	23	1,87
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	32,68	13,6	75,57	555,88	Итого:	573	92,00

№ 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	6,89
ТК	4,38	4,56	19,08	140,4	Наггетсы куриные	60	35,63
520	3,65	3,32	23	141	Макароны 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	18,59
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	35	2,82
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	15,77	13,56	97,78	579,25	Итого:	555	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	6,96	8,85	0	108	Сыр порционно (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	18,59
ТК	1,4	0,4	10	47,8	Хлеб пшеничный	18	1,42
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	21,96	22,86	91,45	655,4	Итого:	578	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.