



ООО Комбинат Школьного Питания «УСЬ»
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
Режим работы: с 8-40 до 16-40



МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: I неделя
День по цикличному меню: вторник

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.
ТТК	2,36	0,16	4,08	30,4	Капуста квашенная	120	20,59
451-04	15,9	14,4	16	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-117-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,16
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	26,13	21,7	82,54	653,1	Итого	660	108,22

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
135-04	2,2	4,4	12,4	99	Суп из овощей	250	15,44
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,27
ТК	4,84	9,58	39,42	235,8	Ризотто с овощами	180	27,96
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,6	3	21	110	Ирис «Кубанская лакомка» в пром/упаковке (1 шт.)	25	13,74
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	36,16	31,91	152,8	1008	Итого	945	152,59
	62,29	53,61	235,29	1661,07	Всего Бюджет:	1605	260,81

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.
135-04	2,2	4,4	12,4	99	Суп из овощей	250	15,44
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,27
ТК	4,84	9,58	39,42	235,8	Ризотто с овощами	180	27,96
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,6	3	21	110	Ирис «Кубанская лакомка» в пром/упаковке (1 шт.)	25	13,74
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	36,16	31,91	152,8	1008	Итого	945	152,59

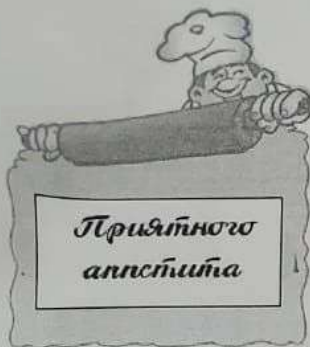
ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	19,83	27,33	69,33	305	Булочка с сыром	100	31,62
ТК	0,07	0,02	20	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
	20,3	27,35	99,13	385	Итого	400	54,59
	56,46	59,26	251,88	1393,02	Всего Бюджет:	1345	207,18

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: I неделя
 День по цикличному меню: вторник

28.03.2023

Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,33	0,08	2,27	17,08	Капуста квашенная	70	12,00
451-04	15,9	14,4	16	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г- 20, ТК	3,41	5,55	21	149	Пюре картофельное	160	20,58
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	24	21	74	600	Итого	580	96,12

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,02	6	Огурцы соленые	60	9,99
135-04	1,76	3,52	9,92	79,2	Суп из овощей	200	12,64
ТК	21	14	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,27
ТК	4,03	7,98	33	211,5	Ризотто с овощами	150	23,32
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	1,2	3,9	8,7	76,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	20	11,76
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	34	30	111	841	Итого	810	133,56

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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





г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
Режим работы: с 9-00 до 16-00



МЕЖО

28.03.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,4	0,05	0,85	5	Огурцы соленые	50	8,33
268-17	15	22	13,02	278,67	Шницель говяжий	100	54,89
54-11г- 20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	29	2,31
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	22,63	28,15	72,37	599,15	Итого:	559	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,65	2,5	4	42	Салат из квашенной капусты с маслом растительным, зеленью	50	8,33
209/03	17,14	10,7	3,9	219,58	Поджарка из филе ЦБ (70/15)	85	49,84
ТК	4,03	7,98	33	211,5	Ризотто с овощами	150	23,32
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	42	3,34
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	26,55	22,25	84,42	673,68	Итого:	557	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,4	0,05	0,85	5	Огурцы соленые	50	8,33
ТК	19,54	12,4	8,2	225	Гратен из печени	110	49,62
ТК	4,03	7,98	33	211,5	Ризотто с овощами	150	23,32
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	3,15	0,90	22,50	107,55	Хлеб пшеничный	44	3,56
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	29,05	21,63	88,1	654,05	Итого:	584	92,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Handwritten signatures of the staff members.

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



ООО Комбинат Школьного Питания «Гусь»
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
Режим работы: с 8-40 до 16-40



МЕНЮ

Неделя по циклическому меню: I неделя
День по циклическому меню: вторник

Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,33	0,08	2,27	17,08	Капуста квашенная	70	12,00
451-04	15,9	14,4	16	279	Шницель говяжий	100	54,89
54-111-20, ТК	3,41	5,55	21,1	149	Пюре картофельное	160	20,58
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	24	21	74	600	Итого	580	96,12

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,02	6	Огурцы соленые	60	9,99
135-04	1,76	3,52	9,92	79,2	Суп из овощей	200	12,64
ТК	21,3	13,5	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,27
ТК	4,03	7,98	32,9	211,5	Ризотто с овощами	150	23,32
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	1,2	3,9	8,7	76,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	20	11,76
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	34	30	111	841	Итого	810	133,56
	58	51	184	1441,14	Всего Бюджет:	1390	229,68

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,02	6	Огурцы соленые	60	9,99
135-04	1,76	3,52	9,92	79,2	Суп из овощей	200	12,64
ТК	21,3	13,5	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,27
ТК	4,03	7,98	32,9	211,5	Ризотто с овощами	150	23,32
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	1,2	3,9	8,7	76,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	20	11,76
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	34	30	111	841	Итого	810	133,56

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
440-17	13,1	6,06	38,7	300	Булочка творожная	100	23,28
ТК	0,07	0,02	20	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
	13,2	6,08	58,7	342	Итого	300	27,66
	47	36	169	1183	Всего Бюджет:	1110	161,22

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.