



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

МЕЖО



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

Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	2	0,15	4,15	25	Огурцы соленые, зеленый горошек консервированный (50/50)	100	24,96
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
54-11г-20, ТК	3,41	5,55	21	149	Пюре картофельное	160	20,58
389-17, ТК	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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
	28	18	72	593	Итого	585	150,72

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
138-04	1,68	2,24	15	114,4	Суп картофельный с крупой рисовой	200	10,37
ТК	7,25	6,61	98	403	Запеканка из творога с сухофруктами со сметаной (150/5)	155	81,53
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	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
	18,1	16	162	816	Итого	735	128,18

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



М Е Ж Ю

31.03.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
 старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,5	4,32	2,02	53,16	Салат из пекинской капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	9,84
ТТК	1,51	12,06	6,16	202,7	Птица тушеная с овощами (бедро) (80/25)	105	41,05
54-11г-20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	31	2,52
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	11,11	22,48	76,68	614,14	Итого:	576	92,00

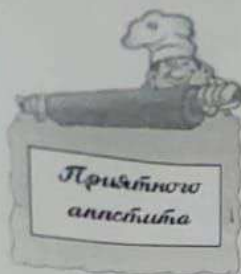
№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,37	0,07	1,27	7,33	Помидоры свежие	40	9,84
ТТК	35,4	16,7	17,65	231,40	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	80	49,46
149	3,96	1,44	25,68	133,20	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	180	11,35
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	26	2,06
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	44,28	19,01	90,8	579,48	Итого:	556	92,00

№ 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	9,84
366	10,25	5,35	4,80	109	Рыба (филе трески) запеченная в томате с овощами (50/50)	100	48,58
54-11г-20, ТК	2,13	3,47	13,2	92,53	Пюре картофельное	100	12,86
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	1,4	0,4	10	47,8	Хлеб пшеничный	18	1,43
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	16,95	9,59	62,97	404,46	Итого:	488	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»
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
Режим работы: с 8-40 до 16-40

М Е Ж О

Неделя по цикличному меню: I неделя

День по цикличному меню: пятница



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.
ТК	2,26	0,17	4,75	29	Огурцы соленые, зеленый горошек консервированный (50/60)	110	28,28
ТК	17,81	15,8	4,83	268,4	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (110/5)	115	104,08
54-11р-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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
	29,41	23,31	85,02	699,6	Итого	655	176,37

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
138-04	2,1	2,8	19,1	143	Суп картофельный с крупой рисовой	250	12,61
ТК	9,39	8,37	127	472	Запеканка из творога с сухофруктами со сметаной (195/5)	200	105,56
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
	18,62	13,17	214	931,1	Итого	850	140,58
	48,03	36,48	299,05	1630,66	Всего Бюджет:	1505	316,95

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.
138-04	2,1	2,8	19,1	143	Суп картофельный с крупой рисовой	250	12,61
ТК	9,39	8,37	127	472	Запеканка из творога с сухофруктами со сметаной (195/5)	200	105,56
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
	18,62	13,17	214	931,1	Итого	850	140,58

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
743-04	15,57	10,72	29,97	250	Расстегай с мясом	100	31,85
342-17, ТК	0,13	24,5	0,04	117	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
	16,1	35,22	39,81	405	Итого	400	61,08
	34,72	48,39	253,84	1336,06	Всего Бюджет:	1250	201,66

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



МЕНЮ

Неделя по циклическому меню: I неделя

День по циклическому меню: пятница

Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	2	0,15	4,15	25	Огурцы соленые, зеленый горошек консервированный (50/50)	100	24,96
ТК	18,2	11,5	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
54-11с-20, ТК	3,41	5,55	21,1	149	Пюре картофельное	160	20,58
389-17, ТК	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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
	28	18	72	593	Итого	585	150,72

(младшие классы) Обед

№ 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
138-04	1,68	2,24	15,3	114,4	Суп картофельный с крупой рисовой	200	10,37
ТК	7,25	6,61	97,7	403	Запеканка из творога с сухофруктами со сметаной (150/5)	155	81,53
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	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
	18,1	16	162	816	Итого	735	128,18
	46	34	234	1408,76	Всего Бюджет:	1320	278,90

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II 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
138-04	1,68	2,24	15,3	114,4	Суп картофельный с крупой рисовой	200	10,37
ТК	7,25	6,61	97,7	403	Запеканка из творога с сухофруктами со сметаной (150/5)	155	81,53
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	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
	18,1	16	162	816	Итого	735	128,18

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	6,03	7,6	36,9	240	Пирожок печеный с картофелем	100	19,77
342-17, ТК	0,16	0,16	27,8	105	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
	6,19	7,76	64,7	345	Итого	300	30,41
	24	24	227	1161,15	Всего Бюджет:	1035	158,59

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.