



# МЕНЮ

Неделя по циклическому меню: II неделя  
 День по циклическому 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	1	6,2	3,6	74	Салат из свежих помидоров с маслом растительным, зеленью	100	24,21
210-03, ТК	17,87	9,81	20,4	226,3	Рагу из филе птицы (100/100)	200	77,54
ТК	3,67	3,19	15,82	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	1	3,2	13,4	86,4	Печенье «Трио» с какао в пром/упаковке (1 шт.)	20	6,96
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
	<b>28,84</b>	<b>23,7</b>	<b>91,72</b>	<b>676,2</b>	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>128,43</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,58	0,08	1,58	10	Огурцы свежие	100	27,54
93-18	1,58	4,38	6,25	70,75	Борщ из свежей капусты	250	8,13
443-04, ТК	21,6	21,2	37,73	350	Плов из говядины (100/100)	200	123,42
ТК	0,1	0,1	18,5	75	Кисель из ягод свежзамороженных	200	10,25
ТК	3	0,6	22,5	111	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (2 шт.)	30	13,66
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
	<b>33,86</b>	<b>28,36</b>	<b>144,4</b>	<b>891,2</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>980</b>	<b>201,03</b>
	<b>62,70</b>	<b>52,06</b>	<b>236,08</b>	<b>1567,32</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1560</b>	<b>329,46</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.
ТК	0,58	0,08	1,58	10	Огурцы свежие	100	27,54
93-18	1,58	4,38	6,25	70,75	Борщ из свежей капусты	250	8,13
443-04, ТК	21,6	21,2	37,73	350	Плов из говядины (100/100)	200	123,42
ТК	0,1	0,1	18,5	75	Кисель из ягод свежзамороженных	200	10,25
ТК	3	0,6	22,5	111	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (2 шт.)	30	13,66
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
	<b>33,86</b>	<b>28,36</b>	<b>144,4</b>	<b>891,2</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>980</b>	<b>201,03</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Поддник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	9,05	11,4	55,35	360	Пирожок печеный с картофелем	150	32,30
ТК	0,07	0,02	20	40	Чай с сахаром	200	3,17
	<b>9,12</b>	<b>11,42</b>	<b>75,35</b>	<b>400</b>	<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>35,47</b>
	<b>42,98</b>	<b>39,78</b>	<b>219,71</b>	<b>1291,15</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1330</b>	<b>236,50</b>

Ген. директор  
 Директор по производственным вопросам  
 Калькулятор  
 Зав. производством



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





# МБОУ

Видная по диетическому меню: III видная  
 День по диетическому 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.
ТК	0,8	0,1	1,7	10	Огурцы соленые	100	16,65
210-03, ТК	13,4	7,36	15,3	169,7	Рагу из филе птицы (50/100)	150	45,14
ТК	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,6	3	21	110	Ирис молочный «Кубанская лакомка» в пром/упаковке (1 шт.)	25	13,74
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>21,8</b>	<b>14,5</b>	<b>77,8</b>	<b>510,4</b>	<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>92,71</b>

(младшие классы) Обед

№ рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,55	0,1	1,9	11	Помидоры свежие	60	14,64
93-18	1,26	3,50	5,00	56,60	Борщ со свежей капустой	200	6,78
400-24, ТК	16,2	15,9	28,3	262,5	Плов из говядины (50/100)	150	68,12
ТК	0,1	0,1	18,5	75	Кисель из ягод свежемороженых	200	10,25
ТК	1,5	0,3	11,3	55,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	15	6,83
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
	<b>25,3</b>	<b>21,6</b>	<b>113</b>	<b>690,1</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>805</b>	<b>122,92</b>
	<b>47</b>	<b>36</b>	<b>191</b>	<b>1310,3</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1310</b>	<b>215,63</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

### II смена

№ рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,55	0,1	1,9	11	Помидоры свежие	60	14,64
93-18	1,26	3,50	5,00	56,60	Борщ со свежей капустой	200	6,78
400-24, ТК	16,2	15,9	28,3	262,5	Плов из говядины (50/100)	150	68,12
ТК	0,1	0,1	18,5	75	Кисель из ягод свежемороженых	200	10,25
ТК	1,5	0,3	11,3	55,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	15	6,83
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
	<b>25,3</b>	<b>21,6</b>	<b>113</b>	<b>690,1</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>805</b>	<b>122,92</b>

(младшие классы) Полдник

№ рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	12	10,4	33,2	233,9	Котлета куриная, запеченная в тесте	100	34,27
ТК	0,07	0,02	20	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	1,5	0,3	11,3	55,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	15	6,83
	<b>13,6</b>	<b>10,7</b>	<b>64,4</b>	<b>329,4</b>	<b>Итого</b>	<b>315</b>	<b>44,27</b>
	<b>39</b>	<b>32</b>	<b>178</b>	<b>1019,43</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1120</b>	<b>167,19</b>

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**

*Дидухова М.Ю.*  
 04.04.2023

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

## Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,8	0,1	1,7	10	Огурцы соленые	100	16,65
210-03, ТК	13,4	7,36	15,3	169,7	Рагу из филе птицы (50/100)	150	45,14
ТК	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,6	3	21	110	Ирис молочный «Кубанская лакомка» в пром/упаковке (1 шт.)	25	13,74
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>21,8</b>	<b>14,5</b>	<b>77,8</b>	<b>510,4</b>	<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>92,71</b>

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,55	0,1	1,9	11	Помидоры свежие	60	14,64
93-18	1,26	3,50	5,00	56,60	Борщ со свежей капустой	200	6,78
443-04, ТК	16,2	15,9	28,3	262,5	Плов из говядины (50/100)	150	68,12
ТК	0,1	0,1	18,5	75	Кисель из ягод свежезамороженных	200	10,25
ТК	1,5	0,3	11	55,5	Вафли «Золотце ты мое!» в пром/упаковке (1 шт.)	15	6,83
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
	<b>25,3</b>	<b>21,6</b>	<b>113</b>	<b>690,1</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>805</b>	<b>122,92</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

04.04.2023

## Школа №74

Комплексы свободного выбора для  
старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,18	0,03	0,48	3	Огурцы свежие	30	8,37
443-04, ТК	16,2	15,9	28,3	262,5	Плов из говядины (50/100)	150	68,12
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	1	3,2	13,4	86,4	Печенье «Трио» с какао в пром/упаковке (1 шт.)	20	6,96
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	32	2,59
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>21,35</b>	<b>20,05</b>	<b>80,68</b>	<b>526,6</b>	<b>Итого:</b>	<b>462</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,18	0,03	0,48	3	Огурцы свежие	30	8,37
ТТК	8,37	9,12	10,80	169	Тефтели из мяса птицы (120/30)	150	46,86
518-04	3,2	8,16	25	193,6	Картофель отварной	160	21,02
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	1	3,2	13,4	86,4	Печенье «Трио» с какао в пром/упаковке (1 шт.)	20	6,96
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	35	2,83
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>17,07</b>	<b>21,53</b>	<b>91,12</b>	<b>638,4</b>	<b>Итого:</b>	<b>625</b>	<b>92,00</b>

№ 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	8,37
210-03, ТК	16,08	8,83	18,36	203,4	Рагу из филе птицы (80/100)	180	64,58
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	1	3,2	13,4	86,4	Печенье «Трио» с какао в пром/упаковке (1 шт.)	20	6,96
ТК	4,9	1,4	35	167,3	Хлеб пшеничный	76	6,13
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>24,5</b>	<b>16,25</b>	<b>94,26</b>	<b>602,1</b>	<b>Итого:</b>	<b>556</b>	<b>92,00</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством



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