



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: четверг

13.04.2023

## Школа №74

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,52	0,08	1,42	9	Огурцы свежие	90	19,32
ТК	8,4	15	28	215	Вок "Курица с рисом и овощами" (75/75)	150	56,03
ТК	0,89	0,06	33	154,6	Кисель из плодов	200	10,25
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
	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>96</b>	<b>539</b>	<b>Итого</b>	<b>590</b>	<b>99,36</b>

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,6	3,72	2,16	44,4	Салат из свежих помидоров с маслом растительным, зеленью	60	16,31
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	12,35
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	64,12
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	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>31</b>	<b>38</b>	<b>84</b>	<b>787</b>	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>129,48</b>

Ген. директор  
 Директор по производственным вопросам  
 Калькулятор  
 Зав. производством

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



Неделя по цикличному меню: I 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.
ТК	0,52	0,08	1,42	9	Огурцы свежие	90	19,32
ТК	8,4	15,5	28,1	215	Вок "Курица с рисом и овощами" (75/75)	150	56,03
ТК	0,89	0,06	32,8	154,6	Кисель из плодов	200	10,25
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
	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>96</b>	<b>539</b>	<b>Итого</b>	<b>590</b>	<b>99,36</b>

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,6	3,72	2,16	44,4	Салат из свежих помидоров с маслом растительным, зеленью	60	16,31
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	12,35
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	64,12
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	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>31</b>	<b>38</b>	<b>84</b>	<b>787</b>	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>129,48</b>
	<b>44,3</b>	<b>55</b>	<b>180</b>	<b>1326,27</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1410</b>	<b>228,84</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

## II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,6	3,72	2,16	44,4	Салат из свежих помидоров с маслом растительным, зеленью	60	16,31
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	12,35
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	64,12
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	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>31</b>	<b>38</b>	<b>84</b>	<b>787</b>	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>129,48</b>

(младшие классы) Подзник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
420-17	12	10,4	33,2	274	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	40,09
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
	<b>13</b>	<b>10,4</b>	<b>53,4</b>	<b>358,8</b>	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>56,59</b>
	<b>44</b>	<b>49</b>	<b>138</b>	<b>1145,77</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1120</b>	<b>186,07</b>

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Калькулятор

Зав. производством



Качура Г. Ю.

Каде С. М.

Якунина Е. А.

Приятного аппетита

# МЭЖО

Неделя по циклическому меню: I неделя

День по циклическому меню: четверг



## Школа №74

ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных, служащих по контракту, Льготники Бюджет (старшие классы)  
Завтрак

### I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,7	0,1	1,9	12	Огурцы свежие	120	25,70
ТК	11,2	20,6	37,4	287	Вок "Курица с овощами" (100/100)	200	73,83
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
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>19,09</b>	<b>25,26</b>	<b>124</b>	<b>689,6</b>	<b>Итого</b>	<b>620</b>	<b>123,55</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	6,96	8,85	0	108	Сыр порционно (твердых сортов)	30	25,58
111-04	3,9	4,3	16	118	Борщ сибирский	250	15,09
ТК	20,5	34,6	5,89	352	Омлет с овощами и маслом сливочным (215/5)	220	73,44
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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>41,53</b>	<b>52,13</b>	<b>95,64</b>	<b>943,9</b>	<b>Итого</b>	<b>900</b>	<b>160,21</b>
	<b>60,62</b>	<b>77,39</b>	<b>219,59</b>	<b>1633,47</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1520</b>	<b>283,76</b>

ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных, служащих по контракту, Льготники Бюджет (старшие классы)  
Обед

### II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	6,96	8,85	0	108	Сыр порционно (твердых сортов)	30	25,58
111-04	3,9	4,3	16	118	Борщ сибирский	250	15,09
ТК	20,5	34,6	5,89	352	Омлет с овощами и маслом сливочным (215/5)	220	73,44
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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>41,53</b>	<b>52,13</b>	<b>95,64</b>	<b>943,9</b>	<b>Итого</b>	<b>900</b>	<b>160,21</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Подзник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
	11,99	10,41	33,17	274	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	40,09
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
	<b>13,39</b>	<b>10,81</b>	<b>63,17</b>	<b>405,8</b>	<b>Итого</b>	<b>400</b>	<b>66,08</b>
	<b>54,92</b>	<b>62,94</b>	<b>158,81</b>	<b>1349,70</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1300</b>	<b>226,29</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством



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

**М Е Ж Ю**

13.04.2023

**Школа №74**Комплексы свободного выбора для  
старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,29	0,04	0,79	5	Огурцы свежие	50	10,71
ТК	32,85	15,9	2,8	150	Отбивная из филе ЦБ	75	45,12
302-17	4,79	4,44	31	244	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	1	3,2	13,4	86,4	Печенье «Трио» с какао в пром/упаковке (1 шт.)	20	6,96
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	23	1,88
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	<b>42,77</b>	<b>24,3</b>	<b>102</b>	<b>708,9</b>	<b>Итого:</b>	<b>538</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,78	3,6	4,2	54	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	60	10,71
443-04, ТК	15,12	14,84	26,41	245	Плов из говядины (40/100)	140	57,08
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
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	52	4,21
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>23,09</b>	<b>23</b>	<b>115</b>	<b>689,9</b>	<b>Итого:</b>	<b>502</b>	<b>92,00</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,29	0,04	0,79	5	Огурцы свежие	50	10,71
ТК	9,8	18,03	32,73	250,9	Вок "Курица с рисом и овощами" (75/100)	175	58,71
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
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	2,58
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>15,88</b>	<b>22,23</b>	<b>108</b>	<b>599</b>	<b>Итого:</b>	<b>507</b>	<b>92,00</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор



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