



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: среда

Школа №74

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I 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
362-04	11,7	13,8	22,6	302,5	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,30
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	25	25	63,6	616	Итого	500	121,77

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
139-04	4,96	4,48	17,8	133,6	Суп картофельный с горохом	200	11,08
235-17	13	14,5	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
ТК	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	31	31	106	850	Итого	775	113,80
	56	56,2	170	1486	Всего Бюджет:	1275	235,57

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
139-04	4,96	4,48	17,8	133,6	Суп картофельный с горохом	200	11,08
235-17	13	14,5	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
ТК	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	31	31	106	850	Итого	775	113,80

(младшие классы) Подник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
410-17	12,3	7,31	38,9	269	Ватрушка с творогом	100	35,31
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
	18,1	12,3	46,9	369,3	Итого	300	54,55
	49	44	153	1219,13	Всего Бюджет:	1075	168,35

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Калькулятор

Зав. производством



Качура Г. Ю.

Каде С. М.

Якунина Е. А.



МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: I неделя

День по цикличному меню: среда

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.
015-17	2,32	2,95	0	36	Сыр порционно (твердых сортов)	10	9,08
362-04	16,6	19,7	32,27	402,3	Пудинг из творога со сметаной (200/5)	205	89,16
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	29,02	28,55	78,57	711	Итого	575	141,27

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
139-04	6,2	5,6	22,3	167	Суп картофельный с горохом	250	13,51
235-17	13,02	14,51	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	22,56
ТК	4,08	3,54	17,58	119	Какао с молоком	200	14,35
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	3	0,5	22,5	105	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,65
	33,8	34,73	133,8	1005	Итого	935	122,25
	62,82	63,28	212,35	1716,19	Всего Бюджет:	1510	263,52

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.
139-04	6,2	5,6	22,3	167	Суп картофельный с горохом	250	13,51
235-17	13,02	14,51	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	22,56
ТК	4,08	3,54	17,58	119	Какао с молоком	200	14,35
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	3	0,5	22,5	105	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,65
	33,8	34,73	133,8	1005	Итого	935	122,25

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
410-17	12,3	7,31	38,9	269	Ватрушка с творогом	100	35,31
386-17, ТК	7,25	6,25	10	125	Кефир	250	23,98
	19,55	13,56	48,9	394,3	Итого	350	59,29
	53,35	48,29	182,68	1399,52	Всего Бюджет:	1285	181,54

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

29.03.2023

Школа №74

Комплексы свободного выбора для
старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
ТТК	28	7,13	51	381	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным (250/10)	260	53,03
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	26	2,07
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	37,66	15,73	97,03	680,61	Итого:	641	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,9	1,14	1,59	20,1	Кукуруза консервированная	30	12,25
ТТК	31,58	5,03	2,25	129,6	Птица запеченная (голень ЦБ)	90	48,63
518-04	2	5,1	15,9	121	Картофель отварной	100	13,14
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	31	2,53
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	38,85	12,59	68,04	492,4	Итого:	581	92,00

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
362-04	9,71	11	18,83	252,1	Пудинг из творога со сметаной (120/5)	125	54,07
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	13	1,03
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	18,83	19,89	59,63	527,95	Итого:	493	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 9-00 до 16-00

Утверждаю
Директор ОУ



МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: I неделя

29.03.2023

День по цикличному меню: среда

Школа №74

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
362-04	12	14	22,6	302,5	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,30
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	25	25	63,6	616	Итого	500	121,77

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
139-04	4,96	4,48	18	133,6	Суп картофельный с горохом	200	11,08
235-17	13	15	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3	7,65	24	181,5	Картофель отварной	150	19,03
ТК	3,67	3,19	16	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	31	31	106	850	Итого	775	113,80

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

