



М Е Ж О

03.10.2022

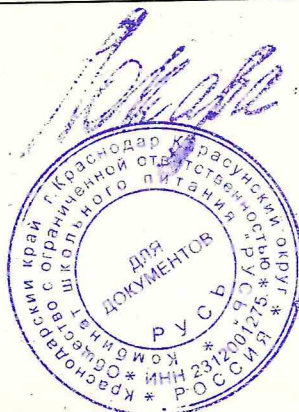


Школа №70

№ Рецентур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
	4,80	7,00	51,60	226,1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200/10	23,65
	5,1	4,6	0,3	63	Яйцо отварное	40	10,50
97	5,6	7,04	0	86,08	Сыр твердых сортов	24	23,63
ТК	3,04	0,32	19,68	93,60	Хлеб пшеничный	2/20	3,22
ТК	1,20	0,20	9,20	42,00	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,86
ТТК	3,67	3,19	12,96	107,00	Какао с молоком «Фитодар»	180	15,67
	23,41	22,35	93,74	617,78	Итого:	514	78,53

№ Рецентур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,66	0,12	2,28	14,4	Помидоры свежие	60	6,41
139	4,37	3,79	15,79	116,80	Суп картофельный с горохом	200	9,76
ТТК	40	19	20	260,4	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	90	57,08
224	3,00	4,97	10,97	99,23	Рагу овощное	150	10,96
ТК	3,80	0,40	24,60	117,00	Хлеб пшеничный	2/25	4,02
ТК	1,68	0,28	12,88	58,80	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	2,60
ТК	1,02	0,30	24,20	102,00	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	13,50
ТК	0,60	0,00	14,60	66,60	Яблоко	150	15,02
	54,99	28,64	125,18	835,23	Итого:	928	119,35

Ген. директор
 Технолог
 Калькулятор
 Зав. производством



(Handwritten signature)

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



М Е Ж О

03.10.2022



Школа №70

I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

№ рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
139	4,80	7,00	51,60	226,1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200/10	23,65
139	5,1	4,6	0,3	63	Яйцо отварное	40	10,50
139	5,6	7,04	0	86,08	Сыр твердых сортов	24	23,63
139	0,04	0,32	19,68	93,60	Хлеб пшеничный	2/20	3,22
139	1,20	0,20	9,20	42,00	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,86
139	3,67	3,19	12,96	107,00	Какао с молоком «Фитодар»	180	15,67
	23,41	22,35	93,74	617,78	Итого:	514	78,53

(младшие классы) Обед

№ рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
TK	0,66	0,12	2,28	14,4	Помидоры свежие	60	6,41
139	4,37	3,79	15,79	116,80	Суп картофельный с горохом	200	9,76
ТТК	39,9	18,8	19,9	260,4	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	90	57,08
224	3,00	4,97	10,97	99,23	Рагу овощное	150	10,96
TK	3,80	0,40	24,60	117,00	Хлеб пшеничный	2/25	4,02
TK	1,68	0,28	12,88	58,80	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	2,60
TK	1,02	0,30	24,20	102,00	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	13,50
TK	0,60	0,00	14,60	66,60	Яблоко	150	15,02
	54,99	28,64	125,18	835,23	Итого:	928	119,35
	78,4	51	219	1453	Всего Бюджет:	1442	197,88

II смена

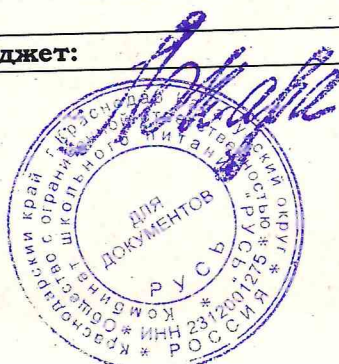
ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

№ рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
TK	0,66	0,12	2,28	14,4	Помидоры свежие	60	6,41
139	4,37	3,79	15,79	116,80	Суп картофельный с горохом	200	9,76
ТТК	39,9	18,8	19,9	260,4	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	90	57,08
224	3,00	4,97	10,97	99,23	Рагу овощное	150	10,96
TK	3,80	0,40	24,60	117,00	Хлеб пшеничный	2/25	4,02
TK	1,68	0,28	12,88	58,80	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	2,60
TK	1,02	0,30	24,20	102,00	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	13,50
TK	0,60	0,00	14,60	66,60	Яблоко	150	15,02
	54,99	28,64	125,18	835,23	Итого:	928	119,35

(младшие классы) Полдник

№ рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
139	3,95	4,25	28	170	Плюшка «Московская» собственного производства	50	13,77
139	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
139	0,5	0	11,7	53,3	Яблоко	120	12,06
	4,51	4,27	53	278	Итого:	350	28,68
	59,5	33	178	1113	Всего Бюджет:	1278	148,03

Ген. директор
Технолог
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



МЕНЮ

03.10.2022

Школа №70

I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Завтрак

Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
1,80	7,00	51,60	226,1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200/10	23,65
0,2	9,2	0,6	126	Яйцо отварное	80	21,00
3,79	10,27	0	125	Сыр твердых сортов	35	34,02
3,80	0,40	24,60	117,00	Хлеб пшеничный	2/25	4,02
1,80	0,30	13,80	63,00	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	2,79
3,67	3,19	12,96	107,00	Какао с молоком «Фитодар»	180	15,67
28,06	30,36	103,56	763,93	Итого:	585	101,15

(старшие классы) Обед

№ Расписания	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
TK	1,1	0,2	3,8	24	Помидоры свежие	100	10,71
139	5,48	4,74	19,74	146	Суп картофельный с горохом	250	12,40
ТТК	44,2	20,87	22,07	275	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	100	63,21
224	3,60	5,96	13,16	119	Рагу овощное	180	13,16
TK	5,32	0,57	34,43	163,80	Хлеб пшеничный	2/35	5,63
TK	2,52	0,42	19,32	88,20	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	3,91
TK	1,02	0,30	24,20	102,00	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	13,50
TK	0,60	0,00	14,60	66,60	Яблоко	150	15,02
	68,84	33,06	151,32	984,66	Итого:	1092	137,54
	91,90	63,42	254,88	1748,59	Всего Бюджет:	1677	238,69

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

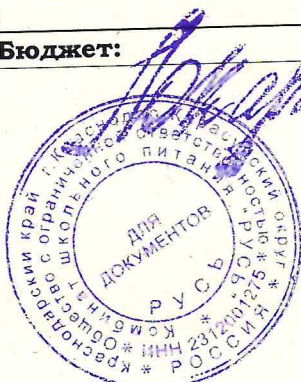
№ Расписания	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
TK	1,1	0,2	3,8	24	Помидоры свежие	100	10,71
139	5,48	4,74	19,74	146	Суп картофельный с горохом	250	12,40
ТТК	44,2	20,87	22,07	275	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	100	63,21
224	3,60	5,96	13,16	119	Рагу овощное	180	13,16
TK	5,32	0,57	34,43	163,80	Хлеб пшеничный	2/35	5,63
TK	2,52	0,42	19,32	88,20	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	3,91
TK	1,02	0,30	24,20	102,00	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	13,50
TK	0,60	0,00	14,60	66,60	Яблоко	150	15,02
	68,84	33,06	151,32	984,66	Итого:	1092	137,54

(старшие классы) Полдник

Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
4,74	5,1	33,6	204	Плюшка «Московская» собственного производства	60	16,52
0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
0,5	0	11,7	53,3	Яблоко	120	12,06
5,30	5,12	58,56	311,60	Итого:	360	31,43
69,14	38,18	209,88	1296,26	Всего Бюджет:	1452	168,97

Ген. директор
 Технолог
 Калькулятор
 Зав. производством

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



МЕНЮ

03.10.2022

Школа №70

**Комплексы свободного выбора для
 старшеклассников**

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	8,73	4,05	4,17	110,70	Птица запеченная (бедро ЦБ)	90	47,09
149	10,62	2,88	54,90	293,40	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	19,95
150	0,88	0,16	3,04	19,2	Помидоры свежие	80	8,61
151	0,28	0,24	22,14	105,30	Хлеб пшеничный	42	3,41
152	0,2	0,2	9,2	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
ТТК	0,28	0,07	21,78	88,92	Компот из ягод свежемороженых	180	9,58
	25,13	7,72	115	659,52	Итого:	592	90,50

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	39,86	18,78	19,86	260,40	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	90	57,08
224	3,00	4,97	10,97	99,225	Рагу овощное	150	10,96
ТТК	0,88	0,16	3,04	19,2	Помидоры свежие	80	8,61
ТТК	0,28	0,24	14,76	70,20	Хлеб пшеничный	30	2,41
152	0,2	0,2	9,2	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
153	0,28	0,07	21,78	88,92	Компот из ягод свежемороженых	180	9,58
	44,5	24,42	79,61	579,95	Итого:	550	90,50

Ген. директор
 Технолог
 Калькулятор
 Зав. производством



(Handwritten signature)

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