

# МЕНЮ

04.10.2022



## Школа №70

№	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
37	19,75	14,18	5,67	184,4	Гуляш из говядины	70/50	77,30
38	5,70	5,80	34,40	197,1	Макароны отварные с маслом сливочным	150	10,22
ТТК	1,44	4,6	7,8	79,2	Икра свекольная собственного производства	60	7,61
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
943	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
	<b>31,19</b>	<b>25,08</b>	<b>90,01</b>	<b>650,60</b>	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>103,06</b>

№	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,56	8,4	Огурцы свежие	60	3,66
39	1,58	4,26	7,46	75,20	Щи из свежей капусты с зеленью	200	8,90
40	16,87	11,50	10,75	198,7	Печень говяжья по-строгановски	75/50	44,24
2+1/21	3,67	3,07	34,30	177,14	Рис отварной с овощами с маслом сливочным	150	21,00
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
ТТК	4	4,4	32,8	185,80	Булочка с маком	50	16,77
	<b>33,10</b>	<b>24,27</b>	<b>148,55</b>	<b>923,04</b>	<b>Итого:</b>	<b>863</b>	<b>114,69</b>

Ген. директор  
 Технолог  
 Калькулятор  
 Зав. производством



*Handwritten signature*

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



Правильного  
 аппетита

**М Е Ж О**

04.10.2022

**Школа №70**

**I смена**

**ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
437	19,75	14,18	5,67	184,4	Гуляш из говядины	70/50	77,30
520	5,70	5,80	34,40	197,1	Макароны отварные с маслом сливочным	150	10,22
	1,44	4,6	7,8	79,2	Икра свекольная собственного производства	60	7,61
	0,04	0,32	19,68	93,60	Хлеб пшеничный	2/20	3,22
	0,07	0,10	9,20	42,00	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,86
	0,00	0,02	11,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
	13,19	15,05	90,01	650,60	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>103,06</b>

**(младшие классы) Обед**

№	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,56	8,4	Огурцы свежие	60	3,66
120	1,58	4,26	7,46	75,20	Щи из свежей капусты с зеленью	200	8,90
181/03	16,87	11,50	10,75	198,7	Печень говяжья по-строгановски	75/50	44,24
241/21	3,67	3,07	34,30	177,14	Рис отварной с овощами с маслом сливочным	150	21,00
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
ТТК	4	4,4	32,8	185,80	Булочка с маком	50	16,77
	33,10	24,27	148,55	923,04	<b>Итого:</b>	<b>863</b>	<b>114,69</b>
	64	49	239	1574	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1433</b>	<b>217,75</b>

**ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед**

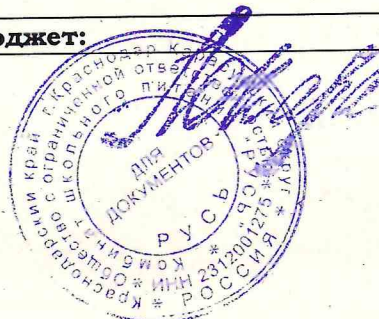
**II смена**

№	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,48	0,06	1,56	8,4	Огурцы свежие	60	3,66
120	1,58	4,26	7,46	75,20	Щи из свежей капусты с зеленью	200	8,90
181/03	16,87	11,50	10,75	198,7	Печень говяжья по-строгановски	75/50	44,24
241/21	3,67	3,07	34,30	177,14	Рис отварной с овощами с маслом сливочным	150	21,00
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
ТТК	4	4,4	32,8	185,80	Булочка с маком	50	16,77
	33,10	24,27	148,55	923,04	<b>Итого:</b>	<b>863</b>	<b>114,69</b>

**(младшие классы) Полдник**

№	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	4,89	5,3	39,4	197	Булочка «Абрикосинка» (курага)	50	18,16
ТТК	0,00	0,02	11,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
ТТК	0,00	0,12	28,5	230	Батончик с помадно-сливочной начинкой в пром/упаковке	1/50	38,22
	7,44	17	81	481	<b>Итого:</b>	<b>280</b>	<b>59,23</b>
	41	42	230	1404	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1143</b>	<b>173,92</b>

Ген. директор  
 Технолог  
 Калькулятор  
 Зав. производством



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





# МЕНЮ

04.10.2022

## Школа №70



ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Завтрак

### I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
437	21,39	15,36	6,14	199	Гуляш из говядины	80/50	87,90
520	6,84	6,96	41,28	236,4	Макароны отварные с маслом сливочным	180	12,26
ТТК	2,40	7,6	13,0	132	Икра свекольная собственного производства	100	12,67
ТК	3,80	0,40	24,60	117,00	Хлеб пшеничный	2/25	4,02
ТК	1,80	0,30	13,80	63,00	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	2,79
943	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
	36,29	30,64	112,08	801,87	<b>Итого:</b>	<b>670</b>	<b>122,49</b>

(старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
		0,1	2,5	15	Огурцы свежие	100	6,12
	5,32	9,33	94		Щи из свежей капусты с зеленью	250	11,30
	12,42	11,61	214,6		Печень говяжья по-строгановски	85/50	49,27
	15,36	41,16	212,56		Рис отварной с овощами с маслом сливочным	180	25,20
ТК	5,32	0,57	34,43	163,80	Хлеб пшеничный	2/35	5,63
ТК	2,52	0,42	19,32	88,20	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	3,91
ТК	1,02	0,30	24,20	102,00	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	13,50
ТТК	4,8	8,2	31,4	246	Булочка с маком	60	20,11
	39,05	42,69	173,95	1136,16	<b>Итого:</b>	<b>1037</b>	<b>135,04</b>
	75,34	73,33	286,03	1938,03	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1707</b>	<b>257,53</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

### II смена

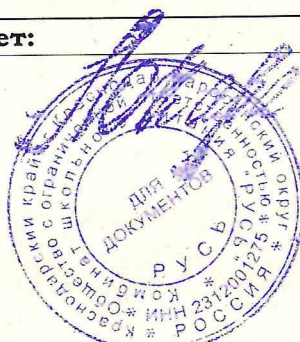
№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
		0,1	2,5	15	Огурцы свежие	100	6,12
	5,32	9,33	94		Щи из свежей капусты с зеленью	250	11,30
	12,42	11,61	214,6		Печень говяжья по-строгановски	85/50	49,27
	15,36	41,16	212,56		Рис отварной с овощами с маслом сливочным	180	25,20
ТК	5,32	0,57	34,43	163,80	Хлеб пшеничный	2/35	5,63
ТК	2,52	0,42	19,32	88,20	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	3,91
ТК	1,02	0,30	24,20	102,00	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	13,50
ТТК	4,8	8,2	31,4	246	Булочка с маком	60	20,11
	39,05	42,69	173,95	1136,16	<b>Итого:</b>	<b>1037</b>	<b>135,04</b>

(старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	5,86	6,32	47,23	236,40	Булочка «Абрикосинка» (курага)	60	21,79
943	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
ТК	2,5	12	28,5	230	Батончик с помадно-сливочной начинкой в пром/упаковке	1/50	38,22
	8,42	18,34	88,99	520,70	<b>Итого:</b>	<b>290</b>	<b>62,86</b>
	17,27	61,03	262,94	1656,86	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1327</b>	<b>197,90</b>

Ген. директор  
 Технолог  
 Калькулятор  
 Зав. производством

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







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

Утверждаю  
Директор ОУ

# МЕНЮ

04.10.2022

## Школа №70



### Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
437	18,11	13,00	5,20	169,07	Гуляш из говядины	60/50	66,41
520	5,70	5,80	34,40	197,10	Макаронны отварные с маслом сливочным	150	10,22
ТТК	1,44	4,6	7,8	79,2	Икра свекольная собственного производства	60	7,61
ТК	1,52	0,16	9,84	46,80	Хлеб пшеничный	19	1,55
ТК	1,2	0,2	9,2	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
943	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
	<b>28,03</b>	<b>23,74</b>	<b>79,7</b>	<b>588,47</b>	<b>Итого:</b>	<b>539</b>	<b>90,50</b>

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
209/03	18,15	11,3	4,1	232,50	Поджарка из филе ЦБ	75/15	56,96
241/21	3,19	2,67	29,73	153,44	Рис отварной с овощами, маслом сливочным	130	18,20
ТТК	1,44	4,6	7,8	79,2	Икра свекольная собственного производства	60	7,61
ТК	2,66	0,28	17,22	81,90	Хлеб пшеничный	37	3,02
ТК	1,2	0,2	9,2	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
943	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
	<b>26,7</b>	<b>19,03</b>	<b>81,31</b>	<b>643,34</b>	<b>Итого:</b>	<b>517</b>	<b>90,50</b>

Ген. директор  
Технолог  
Калькулятор  
Зав. производством



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