

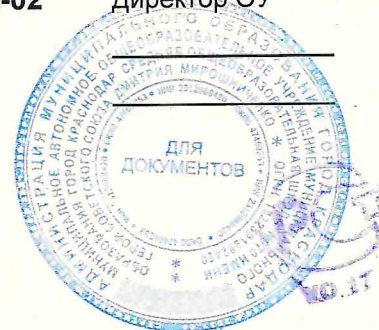


ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»  
 ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02  
 Режим работы: с 9-00 до 16-00

Утверждаю  
 Директор ОУ

**МЕНЮ**

10.10.2022

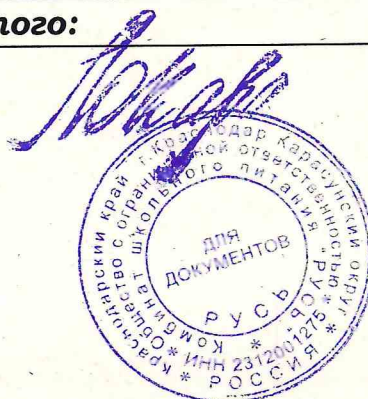


**Школа №70**

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
365	6,52	8,07	8,41	160,4	Омлет с зеленым горошком	150/20	47,06
ТТК	0,48	3	6,24	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	10,65
ТК	0,05	8,25	0,08	75,00	Масло сливочное	10	10,01
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	1,62	1,17	12,78	68,40	Напиток из цикория на молоке	180	14,26
ТК	0,5	0	11,7	53,3	Слива	120	21,06
	<b>13,41</b>	<b>21,01</b>	<b>68,09</b>	<b>546,70</b>	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>108,12</b>

№ Рецептур	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	7,24
113/21	4,42	3,80	15,52	116,00	Суп картофельный с фасолью	200	13,88
ТТК	30,36	18,30	18,00	186	Птица (филе ЦБ) тушеная по-краснодарски	80/25	68,44
	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
ТТК	0,28	0,07	21,78	88,92	Компот из ягод свежемороженых	180	9,58
	<b>44,81</b>	<b>29,64</b>	<b>129,24</b>	<b>788,26</b>	<b>Итого:</b>	<b>773</b>	<b>126,76</b>

Ген. директор  
 Технолог  
 Калькулятор  
 Зав. производством



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

**М Е Ж О**

10.10.2022

**Школа №70**



**I смена**

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

№ Рацион/турал	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
365	6,52	8,07	8,41	160,4	Омлет с зеленым горошком	150/20	47,06
ТТК	0,48	3	6,24	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	10,65
ТК	0,05	8,25	0,08	75,00	Масло сливочное	10	10,01
ТТК	0,04	0,32	19,68	93,60	Хлеб пшеничный	2/20	3,22
ТТК	0,20	0,20	9,20	42,00	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,86
ТТК	1,17	12,78	68,40		Напиток из цикория на молоке	180	14,26
ТТК	1,17		53,3		Сливки	120	21,06
					<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>108,12</b>

**(младшие классы) Обед**

№ Рацион/турал	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	7,24
113/21	4,42	3,80	15,52	116,00	Суп картофельный с фасолью	200	13,88
ТТК	30,36	18,30	18,00	186	Птица (филе ЦБ) тушеная по-краснодарски	80/25	68,44
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
ТТК	0,28	0,07	21,78	88,92	Компот из ягод свежемороженых	180	9,58
	44,81	29,64	129,24	788,26	<b>Итого:</b>	<b>773</b>	<b>126,76</b>
	58	51	197	1335	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1373</b>	<b>234,88</b>

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

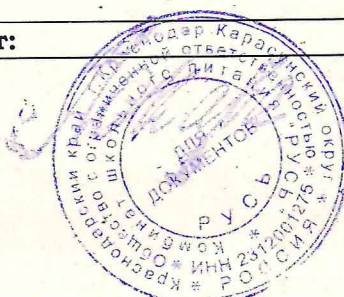
**II смена**

№ Рацион/турал	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	7,24
113/21	4,42	3,80	15,52	116,00	Суп картофельный с фасолью	200	13,88
ТТК	30,36	18,30	18,00	186	Птица (филе ЦБ) тушеная по-краснодарски	80/25	68,44
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
ТТК	0,28	0,07	21,78	88,92	Компот из ягод свежемороженых	180	9,58
	44,81	29,64	129,24	788,26	<b>Итого:</b>	<b>773</b>	<b>126,76</b>

**(младшие классы) Полдник**

№ Рацион/турал	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,08	4,25	29,05	171,50	Булочка «Снежок» (изюм)	50	16,74
ТТК	0,30	0,30	102		Сок или Нектар фруктовый в пром/упаковке	1/200	18,20
ТТК	1,17		53,3		Сливки	120	21,06
	2,55	4,55	65	327	<b>Итого:</b>	<b>370</b>	<b>56,00</b>
	80	34	194	1115	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1143</b>	<b>182,76</b>

Ген. директор  
 Технолог  
 Калькулятор  
 Зав. производством



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

**М Е Ж О**

10.10.2022

**Школа №70**



Приветного аппетита

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

**I смена**

№ Ресурсы	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
365	6,52	8,07	8,41	160,4	Омлет с зеленым горошком	150/20	47,06
ТТК	0,8	5	10,4	90	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	100	17,76
	0,25	0,08	0,08	75,00	Масло сливочное	10	10,01
	0,30	2,50	2,50	117,00	Хлеб пшеничный	2/25	4,02
	0,30	13,80	13,80	63,00	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	2,79
	1,17	12,78	12,78	68,40	Напиток из цикория на молоке	180	14,26
	0,8	0	11,7	53,3	Слива	120	21,06
	15,09	23,19	81,77	627,10	<b>Итого:</b>	<b>660</b>	<b>116,96</b>

**(старшие классы) Обед**

№ Ресурсы	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	12,07
113/21	5,53	4,75	19,4	145	Суп картофельный с фасолью	250	17,56
ТТК	33,25	20,04	19,70	203,7	Птица (филе ЦБ) тушеная по-краснодарски	90/25	75,37
241/21	4,40	15,36	41,16	212,56	Рис отварной с овощами с маслом сливочным	180	25,20
ТТК	5,32	0,57	34,43	163,80	Хлеб пшеничный	2/35	5,63
	0,42	19,32	19,32	88,20	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	3,91
	0,07	21,78	21,78	88,92	Компот из ягод свежемороженых	180	9,58
	47,41	159,39	159,39	976,18	<b>Итого:</b>	<b>937</b>	<b>149,32</b>
	10,60	241,16	241,16	1603,28	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1597</b>	<b>266,28</b>

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

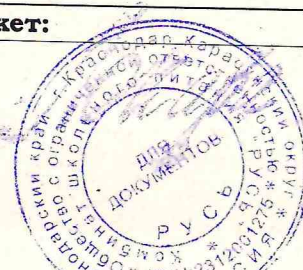
**II смена**

№ Ресурсы	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	12,07
113/21	5,53	4,75	19,4	145	Суп картофельный с фасолью	250	17,56
ТТК	33,25	20,04	19,70	203,7	Птица (филе ЦБ) тушеная по-краснодарски	90/25	75,37
241/21	4,40	15,36	41,16	212,56	Рис отварной с овощами с маслом сливочным	180	25,20
ТТК	5,32	0,57	34,43	163,80	Хлеб пшеничный	2/35	5,63
ТТК	2,52	0,42	19,32	88,20	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	3,91
ТТК	0,28	0,07	21,78	88,92	Компот из ягод свежемороженых	180	9,58
	62,30	47,41	159,39	976,18	<b>Итого:</b>	<b>937</b>	<b>149,32</b>

**(старшие классы) Полдник**

№ Ресурсы	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
	0,33	34,86	205,8	205,8	Булочка «Снежок» (изюм)	60	20,08
	0,30	24,30	102	102	Сок или Нектар фруктовый в пром/упаковке	1/200	18,20
	0,03	0,00	14,63	67,50	Слива	150	26,33
	6,39	5,4	73,69	375,3	<b>Итого:</b>	<b>410</b>	<b>64,61</b>
	58,69	52,81	233,08	1351,48	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1347</b>	<b>213,93</b>

Ген. директор  
 Технолог  
 Калькулятор  
 Зав. производством



*Handwritten signature*

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

10.10.2022

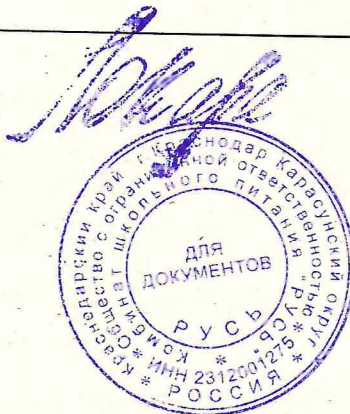
## Школа №70

### Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	6,52	8,07	8,41	160,40	Омлет с зеленым горошком	150/20	47,06
97	4,67	5,87	0	71,73	Сыр твердых сортов	20	19,85
ТТК	0,48	3	6,24	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	10,65
ТК	1,52	0,16	9,84	46,80	Хлеб пшеничный	19	1,50
ТК	1,2	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
	14,67	17,37	55,47	463,85	<b>Итого:</b>	<b>469</b>	<b>90,50</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	31,5	17,76	15,93	153	Филе птицы по-краснодарски (филе ЦВ)	50/25	47,85
241/21	3,19	2,67	29,73	153,44	Рис отварной с овощами, маслом сливочным	130	18,20
ТТК	0,48	3	6,24	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	10,65
ТК	2,28	0,24	14,76	70,20	Хлеб пшеничный	29	2,36
ТК	1,2	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
	38,93	23,94	97,64	561,56	<b>Итого:</b>	<b>494</b>	<b>90,50</b>

Ген. директор  
Технолог  
Калькулятор  
Зав. производством



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