



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

# МЕНЮ

20.10.2022

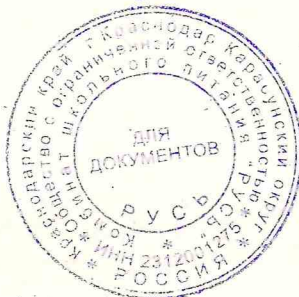
## Школа №70

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,66	0,12	2,28	13,2	Помидоры свежие	60	7,78
347-18	14,7	12	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,56
ТК	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	9,51
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
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>25</b>	<b>14</b>	<b>91</b>	<b>597</b>	<b>Итого</b>	<b>565</b>	<b>75,64</b>

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно <sup>4</sup> (твердых сортов)	25	24,57
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	23,31
362-04	12	15	24	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	69,10
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	12,79
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша	100	19,50
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>37</b>	<b>33</b>	<b>84</b>	<b>843</b>	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>155,28</b>

Ген. директор  
 Директор по производственным вопросам  
 Калькулятор  
 Зав. производством

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





**М Е Ж О**

20.10.2022

**Школа №70**

**I смена**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,66	0,12	2,28	13,2	Помидоры свежие	60	7,78
347-18	14,7	11,7	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,56
ТК	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	9,51
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
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>25</b>	<b>14</b>	<b>91</b>	<b>597</b>	<b>Итого</b>	<b>565</b>	<b>75,64</b>

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно <sup>4</sup> (твердых сортов)	25	24,57
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	23,31
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	69,10
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	12,79
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша	100	19,50
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>37</b>	<b>33</b>	<b>84</b>	<b>843</b>	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>155,28</b>
	<b>62</b>	<b>46</b>	<b>175</b>	<b>1440,45</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1345</b>	<b>230,92</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

**II смена**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно <sup>4</sup> (твердых сортов)	25	24,57
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	23,31
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	69,10
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	12,79
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша	100	19,50
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>37</b>	<b>33</b>	<b>84</b>	<b>843</b>	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>155,28</b>

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,6	10,7	30	280	Пирожок печеный с печенью	100	39,73
350-17, ТК	0,13	24,5	0,04	77	Кисель из ягод свежемороженых <sup>2</sup>	200	10,25
	<b>16,5</b>	<b>10,7</b>	<b>48,2</b>	<b>364,8</b>	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>49,98</b>
	<b>54</b>	<b>43</b>	<b>132</b>	<b>1207,85</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1080</b>	<b>205,26</b>

Ген. директор  
 Директор по производственным вопросам  
 Калькулятор  
 Зав. производством

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





# М Е Ш О

20.10.2022

## Школа №70

### I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Завтрак

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
347-18	14,7	11,66	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,56
ТК	7,2	1,26	50,4	225	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	180	11,41
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Слива	100	17,55
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
	<b>26,27</b>	<b>14,24</b>	<b>111,4</b>	<b>680,7</b>	<b>Итого</b>	<b>645</b>	<b>88,24</b>

(старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	19,85
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	36,69
362-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной	200	84,35
ТК	0,9	0	18,18	75	Напиток витаминизированный <sup>9</sup>	180	9,70
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	<b>43,93</b>	<b>35,01</b>	<b>102,8</b>	<b>979,9</b>	<b>Итого</b>	<b>840</b>	<b>168,83</b>
	<b>70,20</b>	<b>49,25</b>	<b>214,16</b>	<b>1660,59</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1485</b>	<b>257,07</b>

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

### II смена

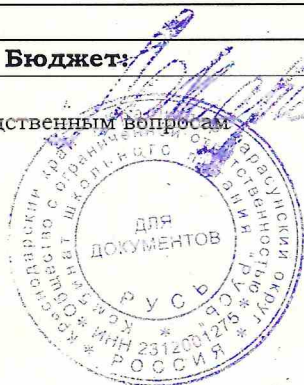
№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	19,85
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	36,69
362-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной	200	84,35
ТК	0,9	0	18,18	75	Напиток витаминизированный <sup>9</sup>	180	9,70
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	<b>43,93</b>	<b>35,01</b>	<b>102,8</b>	<b>979,9</b>	<b>Итого</b>	<b>840</b>	<b>168,83</b>

(старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,57	10,72	29,97	280	Пирожок печеный с печенью	100	39,73
342-17, ТК	0,16	0,16	27,81	105	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Слива	100	17,55
	<b>16,13</b>	<b>11,28</b>	<b>67,58</b>	<b>423</b>	<b>Итого</b>	<b>400</b>	<b>67,92</b>
	<b>60,06</b>	<b>46,29</b>	<b>170,34</b>	<b>1402,89</b>	<b>Всего Бюджет:</b>	<b>1240</b>	<b>236,75</b>

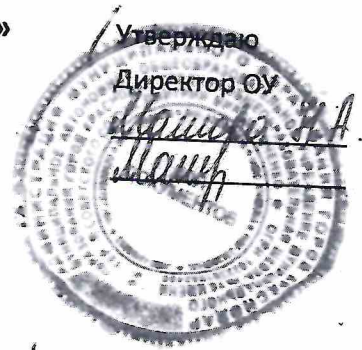
Ген. директор  
 Директор по производственным вопросам  
 Калькулятор  
 Зав. производством

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



**М Е Ж Ю**

20.10.2022

**Школа №70**

**Комплексы свободного выбора для старшекласников**

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
TK	39,42	19,03	3,41	180	Отбивная из филе ЦБ	90	58,75
TK	2,6	0,52	21	97,5	Картофель отварной с маслом сливочным, зеленью	130	13,11
TK	7,3	1,46	5,12	56	Салат из свежей капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	65	8,25
TK	4,56	0,48	29,52	140,40	Хлеб пшеничный	59	4,75
TK	1,8	0,3	13,8	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
943	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
	<b>49,79</b>	<b>23,73</b>	<b>85,65</b>	<b>591,2</b>	<b>Итого:</b>	<b>554</b>	<b>90,50</b>

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	35,09	5,59	2,50	144	Птица запеченная (голень)	100	53,33
	0,03	5,36	0,05	150,02	Картофель запеченный с маслом сливочным	140	18,03
	0,10	6,90	33,7	33,7	Морковные полосочки	100	8,25
	0,3	13,8	63	63	Хлеб пшеничный	65	5,25
	0,3	13,8	63	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
943	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,85
	<b>43,22</b>	<b>11,89</b>	<b>68,49</b>	<b>597,12</b>	<b>Итого:</b>	<b>615</b>	<b>90,50</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

*Handwritten signature*

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

*Handwritten signature*

