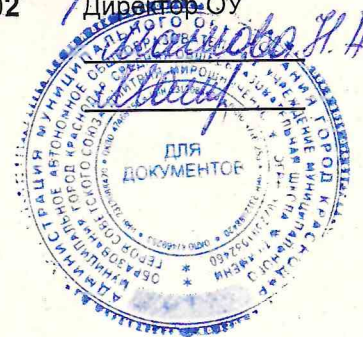




ООО Комбинат Школьного Питания «Русь» Утверждаю
ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Директор ОУ
Режим работы: с 9-00 до 16-00

МЕЖО

21.10.2022



Школа №70

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,88	0,16	3,04	9,6	Огурцы свежие	80	8,61
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	37,12
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	5,92
389-17,	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный ⁹ пром/производства	180	12,15
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
	26	17,1	80	594	Итого	550	68,07

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,84	3,66	4,56	55	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	60	9,89
110-04	1,6	4,16	4,16	84,8	Борщ с капустой и картофелем	200	9,11
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная ⁷ (филе горбуши) с маслом сливочным (90/5)	95	90,95
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	24,04
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
ТК	0,44	0,44	11	52,22	Напиток витаминизированный ⁹	200	10,78
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
	29	30	93	808	Итого	875	161,28

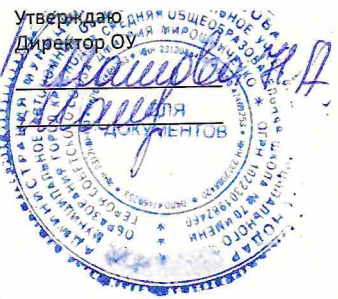
Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



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 8-40 до 16-40



М Е Ж Ю

21.10.2022

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	0,88	0,16	3,04	9,6	Огурцы свежие	80	8,61
ТК	16	10,2	6,71	206	Гратен из печени	90	37,12
205-17	5,17	5,99	28,5	188,4	Макаронны отварные с овощами	150	5,92
389-17,	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	12,15
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
	26	17,1	80	594	Итого	550	68,07

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,84	3,66	4,56	55	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	60	9,89
110-04	1,6	4,16	4,16	84,8	Борщ с капустой и картофелем	200	9,11
ТК	18,2	11,5	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (90/5)	95	90,95
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	24,04
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
ТК	0,44	0,44	10,9	52,22	Напиток витаминизированный ⁹	200	10,78
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
	29	30	93	808	Итого	875	161,28
	55	47	174	1401,79	Всего Бюджет:	1425	229,35

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

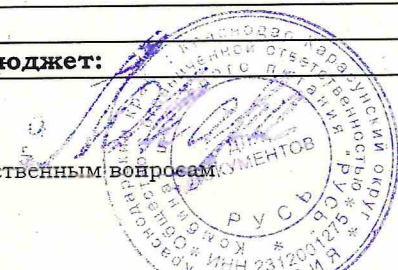
№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,84	3,66	4,56	55	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	60	9,89
110-04	1,6	4,16	4,16	84,8	Борщ с капустой и картофелем	200	9,11
ТК	18,2	11,5	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (90/5)	95	90,95
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	24,04
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
ТК	0,44	0,44	10,9	52,22	Напиток витаминизированный ⁹	200	10,78
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
	29	30	93	808	Итого	875	161,28

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11,9	16,4	41,6	183	Бутерброд с сыром	60	32,40
382-17	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
	16	20	67,2	337	Итого	340	55,81
	45	50	160	1144,77	Всего Бюджет:	1215	217,09

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.





МЕНЮ

21.10.2022

Школа №70



ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецентуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	1,1	0,2	3,8	12	Огурцы свежие	100	10,71
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	52,16
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макаронны отварные с овощами	180	6,63
389-17	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	12,15
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
	33,42	21,82	93,65	694,5	Итого	640	86,85

(старшие классы) Обед

№ Рецентуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,4	6,1	7,6	92	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	100	9,89
110-04	2	5,2	5,2	106	Борщ с капустой и картофелем	250	11,39
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (115/5)	120	114,82
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,16
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	12,79
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
	39,26	36,26	100,7	958,4	Итого	940	179,79
	72,68	58,08	194,36	1652,88	Всего Бюджет:	1580	266,64

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

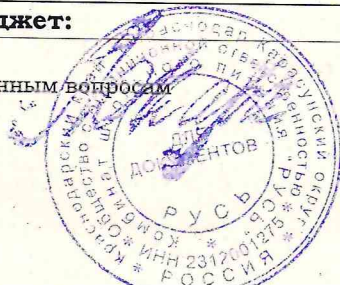
II смена

№ Рецентуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,4	6,1	7,6	92	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	100	9,89
110-04	2	5,2	5,2	106	Борщ с капустой и картофелем	250	11,39
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе горбуши) с маслом сливочным (115/5)	120	114,82
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,16
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	12,79
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
	39,26	36,26	100,7	958,4	Итого	940	179,79

(старшие классы) Полдник

№ Рецентуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
440-17	13,08	6,06	38,68	300	Булочка творожная	100	22,67
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	12,15
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
	14,38	6,46	66,66	423,3	Итого	380	45,32
	53,64	42,72	167,37	1381,70	Всего Бюджет:	1320	225,11

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



МЕНЮ

21.10.2022

Школа №70

Комплексы свободного выбора для
 старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК 22	5,76	41	308	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным	200/10	44,42	
97	3,79	10,27	0	124,83	Сыр твердых сортов	35	34,02
ТК 2,28	0,24	14,76	70,20	Хлеб пшеничный	31	2,48	
ТТК 0,28	0,07	21,78	88,92	Компот из ягод свежемороженых	180	9,58	
	28,84	16,34	77,92	591,57	Итого:	456	90,50

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
437	16,46	11,82	4,73	153,7	Гуляш из говядины	50/50	55,78
149	3,96	1,44	25,68	133,20	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	180	13,10
ТТК 0,4	2,5	5,2	45	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	50	8,88	
ТК 1,14	0,12	7,38	35,10	Хлеб пшеничный	16	1,30	
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	
	23,44	16,15	73,97	497,92	Итого:	546	90,50

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством



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