



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

27.10.2022

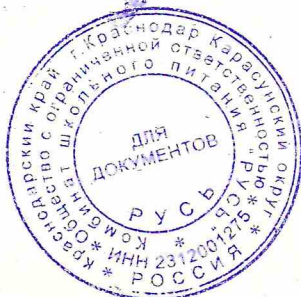
Школа №70

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,99	0,18	3,42	10,8	Огурцы свежие	90	9,64
ТК	8,4	15	28	215	Вок "Курица с рисом и овощами"	150	58,09
ТК	0,89	0,06	33	154,6	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
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
	14	17	98	541	Итого	590	92,75

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,78	3,6	4,2	54	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	60	9,89
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	9,71
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	56,39
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	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31	38	86	797	Итого	820	115,09

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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



Handwritten signatures and initials in blue ink.



МЕНЮ

27.10.2022

Школа №70

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,99	0,18	3,42	10,8	Огурцы свежие	90	9,64
ТК	8,4	15,5	28,1	215	Вок "Курица с рисом и овощами"	150	58,09
ТК	0,89	0,06	32,8	154,6	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
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
	14	17	98	541	Итого	590	92,75

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,78	3,6	4,2	54	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	60	9,89
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	9,71
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	56,39
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	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31	38	86	797	Итого	820	115,09
	45	55	184	1337,67	Всего Бюджет:	1410	207,84

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,78	3,6	4,2	54	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	60	9,89
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	9,71
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	56,39
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	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31	38	86	797	Итого	820	115,09

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
420-17	12	10,4	33,2	274	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	39,71
ТК	1	0	20,2	84,8	Напиток витаминизированный	200	10,78
	13	10,4	53,4	358,8	Итого	300	50,49
	44	49	140	1155,37	Всего Бюджет:	1120	165,58

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

Handwritten signature: Качурова



М Е Ж О

27.10.2022

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	1,32	0,24	4,56	14,4	Огурцы свежие	120	12,81
ТК	11,2	20,6	37,4	287	Вок "Курица с овощами"	200	77,12
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	0,92	4,56	16,8	112	Мини-рулет в пром/упаковке (1 штука)	28	20,68
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	19,63	26,76	130	717,6	Итого	628	127,67

(старшие классы) Обед

№ Рецентуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	6,96	8,85	0	108	Сыр порционно (твердых сортов)	30	29,30
111-04	3,9	4,3	16	118	Борщ сибирский	250	12,14
ТК	20,5	34,6	5,89	352	Омлет с овощами и маслом сливочным (215/5)	220	63,66
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	12,79
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,82
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	41,53	52,53	95,64	952,9	Итого	900	136,93
	61,16	79,29	225,65	1670,47	Всего Бюджет:	1528	264,60

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

№ Рецентуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	6,96	8,85	0	108	Сыр порционно (твердых сортов)	30	29,30
111-04	3,9	4,3	16	118	Борщ сибирский	250	12,14
ТК	20,5	34,6	5,89	352	Омлет с овощами и маслом сливочным (215/5)	220	63,66
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	12,79
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,82
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	41,53	52,53	95,64	952,9	Итого	900	136,93

(старшие классы) Полдник

№ Рецентуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
420-17	11,99	10,41	33,17	274	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	39,71
ТК	1	0	20,2	84,8	Напиток витаминизированный	200	10,78
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша	100	19,50
	13,39	10,81	63,17	405,8	Итого	400	69,99
	54,92	63,34	158,81	1358,70	Всего Бюджет:	1300	206,92

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Кацура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



Handwritten signature: Кацура Г. Ю.



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

27.10.2022

Школа №70

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	15,62	10,92	5,58	183	Птица (филе ЦБ) тушеная с овощами (70/25)	95	52,49
241/21	3,19	2,67	29,73	153,44	Рис отварной с овощами, маслом сливочным	130	18,20
ТК	1,1	0,2	3,8	12	Огурцы свежие	100	10,71
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	34	2,77
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
686	0,24	0,04	13,85	53,68	Чай с лимоном, сахаром (180/7)	187	4,47
	23,8	14,73	79,46	527,77	Итого:	566	90,50

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
493	20,26	7,7	32,9	284,80	Плов с мясом говядины (60/100)	160	69,84
ТТК	0,78	3,6	4,2	54	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным, маслом растительным, зеленью	65	10,71
ТК	3,15	0,90	22,50	107,55	Хлеб пшеничный	45	3,62
ТК	1,2	0,2	9,2	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
686	0,24	0,04	13,85	53,68	Чай с лимоном, сахаром (180/7)	187	4,47
	25,63	12,4	82,6	542,03	Итого:	477	90,50

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

