



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

17.10.2022

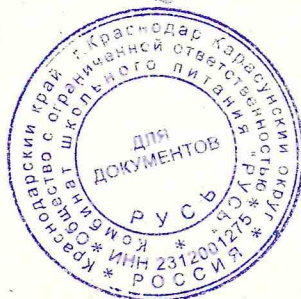
Школа №70

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	1,1	0,2	3,8	43,75	Морковные палочки	100	8,25
210-17	14	25	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	46,47
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоки	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
	24	31	47	584	Итого	580	86,77

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,66	0,12	2,28	7,2	Огурцы свежие	60	4,73
108-17	2,85	3,67	15	115,4	Суп картофельный с клецками	200	8,10
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	52,06
54-11г- 20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок фруктовый пром/производства	200	13,50
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин	100	22,50
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
	28	33	118	845	Итого	890	127,00

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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





М Е Ж О

17.10.2022

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	1,1	0,2	3,8	43,75	Морковные палочки	100	8,25
210-17	13,9	24,8	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	46,47
306-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоки	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
	24	31	47	584	Итого	580	86,77

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,66	0,12	2,28	7,2	Огурцы свежие	60	4,73
108-17	2,85	3,67	14,8	115,4	Суп картофельный с клецками	200	8,10
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	52,06
54-11г-20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок фруктовый пром/производства	200	13,50
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин	100	22,50
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
	28	33	118	845	Итого	890	127,00
	52	63	166	1429	Всего Бюджет:	1470	213,77

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,66	0,12	2,28	7,2	Огурцы свежие	60	4,73
108-17	2,85	3,67	14,8	115,4	Суп картофельный с клецками	200	8,10
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	52,06
54-11г-20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок фруктовый пром/производства	200	13,50
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин	100	22,50
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
	28	33	118	845	Итого	890	127,00

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
471-03	4,38	7,3	35	243	Булочка бриошь с изюмом	100	29,81
385-17	5,8	5	9,6	107	Молоко 2,5%	200	18,28
	10	12,3	44,6	350	Итого	300	48,09
	39	45	163	1195	Всего Бюджет:	1190	175,09

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством



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



МЕНЮ

17.10.2022

Школа №70

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	1,32	0,24	4,56	14,4	Огурцы свежие	120	11,34
210-17	18,89	31,11	3,54	370	Омлет натуральный с маслом сливочным (190/10)	200	59,46
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин	100	22,50
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
	31	37,9	59,4	681	Итого	690	118,55

(старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
108-17	3,56	4,59	18,54	144	Суп картофельный с клецками	250	10,13
268-17	15,04	25,63	13,09	312	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	57,07
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макаронные отварные с овощами	180	6,60
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок фруктовый пром/производства	180	13,50
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
	32,3	39	132	986	Итого	815	95,84
	63,31	76,86	191,43	1666,26	Всего Бюджет:	1505	214,39

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
108-17	3,56	4,59	18,54	144	Суп картофельный с клецками	250	10,13
268-17	15,04	25,63	13,09	312	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	57,07
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макаронные отварные с овощами	180	6,60
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок фруктовый пром/производства	180	13,50
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
	32,3	39	132	986	Итого	815	95,84

(старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
471-03	4,38	7,3	35	243	Булочка бриошь с изюмом	100	29,81
382-17	3,67	3,19	15,82	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
	8,45	10,89	60,62	397,00	Итого:	380	53,22
	40,75	49,90	192,65	1382,72	Всего Бюджет:	1195	149,06

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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

Г. Качура
С. Каде
Е. Якунина





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

17.10.2022

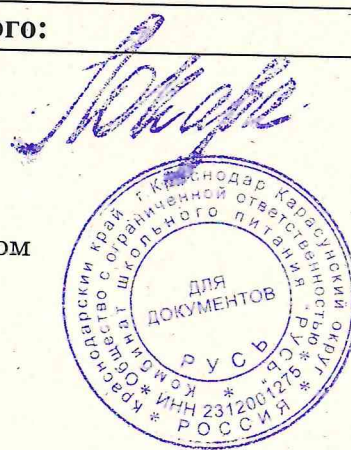
Школа №70

Комплексы свободного выбора для
 старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	8,73	4,05	4,17	110,70	Птица запеченная (бедро ЦБ)	90	47,09
149	10,62	2,88	54,90	293,40	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	19,95
ТК	0,66	0,12	2,28	14,4	Помидоры свежие	60	7,78
ТК	3,95	0,42	25,58	121,68	Хлеб пшеничный	53	4,24
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
	25,44	7,74	118	671,1	Итого:	583	90,50

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	39,86	18,78	19,86	260,40	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	90	57,08
470	2	0,4	15,8	75	Картофель отварной с маслом сливочным, зеленью	100	12,98
ТТК	0,9	3,04	5,42	51,6	Салат из свежей капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	65	7,78
ТК	1,14	0,12	7,38	35,10	Хлеб пшеничный	15	1,22
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
	45,38	22,61	79,44	553,02	Итого:	470	90,50

Ген. директор
 Технолог
 Калькулятор
 Зав. производством



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