



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

19.10.2022

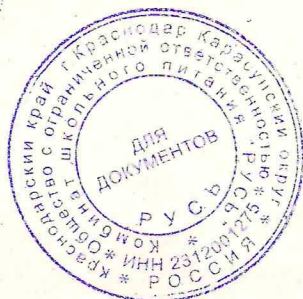
Школа №70

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная ⁷ (филе минтая)	100	35,62
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	17,68
389-17, ТК	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный ⁹ пром/производства	180	12,15
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша	100	19,50
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
	22,4	22,8	87,6	582,5	Итого	580	89,22

№ 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	13,2	Ассорти овощное: огурцы свежие, помидоры свежие	60	6,74
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	5,98
ТК	14,7	5,57	3,1	219,5	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	54,23
302-17	4,79	4,44	30,9	243,8	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,47
ТК	0,07	0,02	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,32
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
	27,4	15,5	95,2	797,8	ИТОГО	785	93,55

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством

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





МЕНЮ

19.10.2022

Школа №70

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептурал	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная ⁷ (филе минтая)	100	35,62
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	21,21
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный ⁹ пром/производства	180	12,15
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
	25	24,78	106,9	687,62	Итого	640	95,29

(старшие классы) Обед

№ Рецептурал	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,75	6,02	2,35	59,6	Салат из белокочанной капусты	100	4,86
147-04	2,39	5,08	13	121	Суп с макаронными изделиями	250	7,47
ТК	13,9	9,4	4,6	200,3	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	75,40
302-17	5,75	5,33	37,07	248,4	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	18,57
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,32
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин	100	22,50
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
	29,92	27,83	125,02	936,69	ИТОГО	1050	141,66
	54,92	52,61	231,92	1624,31	Всего Бюджет:	1690	236,95

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

№ Рецептурал	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,75	6,02	2,35	59,6	Салат из белокочанной капусты	100	4,86
147-04	2,39	5,08	13	121	Суп с макаронными изделиями	250	7,47
ТК	13,9	9,4	4,6	200,3	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	75,40
302-17	5,75	5,33	37,07	248,4	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	18,57
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,32
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин	100	22,50
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
	29,92	27,83	125,02	936,69	ИТОГО	1050	141,66

(старшие классы) Полдник

№ Рецептурал	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11,99	10,41	33,17	233,9	Котлета куриная, запеченная в тесте	100	33,76
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный ⁹ пром/производства	180	12,15
ТК	0,4	0,4	9,8	38	Апельсин	100	22,50
ТК	1,5	0,3	11,25	55,5	Вафли «Золотце мое» в пром/упаковке (1 шт.)	15	9,08
	14,79	11,11	72,4	403,7	Итого	395	77,49
	44,71	38,94	197,42	1340,39	Всего Бюджет:	1445	219,15

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Каалькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.





МЕНЮ

19.10.2022

Школа №70

I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
204-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная ⁷ (филе минтая)	100	35,62
010-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	17,68
000-17, ТК	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный ⁹ пром/производства	180	12,15
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша	100	19,50
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
	22,4	22,8	87,6	582,52	Итого	580	89,22

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,66	0,12	2,28	13,2	Ассорти овощное: огурцы свежие, помидоры свежие	60	6,74
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	5,98
ТК	14,7	5,57	3,1	219,5	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	54,23
302-17	4,79	4,44	30,9	243,8	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,47
ТК	0,07	0,02	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,32
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
	27,42	15,51	95,17	797,75	ИТОГО	785	93,55
	50	38	183	1380,27	Всего Бюджет:	1365	182,77

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	13,2	Ассорти овощное: огурцы свежие, помидоры свежие	60	6,74
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	5,98
ТК	14,7	5,57	3,1	219,5	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	54,23
302-17	4,79	4,44	30,9	243,8	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,47
ТК	0,07	0,02	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,32
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
	27,4	15,5	95,2	797,75	ИТОГО	785	93,55

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
743-04	15,6	10,7	30	266,9	Расстегай с мясом (говядина)	100	31,45
300-17, ТК	0,9	0	18,2	84,8	Сок натуральный ⁹ пром/производства	200	13,50
	15,7	35,2	30	343,9	Итого	300	44,95
	43	51	125	1141,65	Всего Бюджет:	1085	138,5

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

Утверждаю
 Директор ОУ

МЕНЮ

19.10.2022

Школа №70

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
	12,00	3,8	2,3	92,25	Рыба жареная	75	61,29
472	2,77	1,04	19	97,07	Картофельное пюре с маслом сливочным	130	15,61
ТК	0,65	0,05	3,45	6	Огурцы свежие	50	4,59
ТК	2,66	0,28	17,22	81,90	Хлеб пшеничный	33	2,68
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	4,47
	19,52	5,43	65,19	372,9	Итого:	495	90,50

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	90,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	14,7	13,13	9,75	217	Фрикадельки из мяса птицы в сметанном соусе	120/30	52,88
149	10,62	2,88	54,90	293,40	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	19,95
ТК	0,65	0,05	3,45	6	Огурцы свежие	50	4,59
ТК	6,08	0,64	39,36	187,20	Хлеб пшеничный	84	6,75
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	4,47
	33,49	16,94	131	798,95	Итого:	671	90,50

Ген. директор
 Директор по производственным вопросам
 Калькулятор
 Зав. производством



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