



МЕНЮ

02.09.2022

Школа №57



ОВЗ Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.	Цена по себестоимости, руб. коп.
181/03	16,87	11,50	10,75	198,7	Печень говяжья по-строгановски	75/50	44,11	29,40
472	3,20	1,20	22,10	112	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	17,99	11,99
ТК	0,48	0,06	1,56	8,4	Огурцы свежие	60	3,66	2,44
ТК	3,04	0,32	19,68	93,60	Хлеб пшеничный	40	3,22	2,68
ТК	1,20	0,20	9,20	42,00	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86	1,55
443	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,14	1,43
ТК	1,33	5,36	23,5	147	Печенье «Чокопай» в пром/упаковке	1/28	14,12	10,86
	26,18	18,66	100	655,67	Итого:	605	87,10	60,35

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.	Цена по себестоимости, руб. коп.
125/21	6,58	5,88	13,1	131,3	Суп рисовый с томатом и зеленью	200	11,59	7,73
185/03	21,9	10,1	0,22	190	Поджарка из говядины	70/15	77,84	51,89
520	5,70	5,80	34,40	197,1	Макароны отварные с маслом сливочным	150	10,22	6,81
ТТК	1,45	3,70	7,50	69	Икра свекольно-морковная собственного производства	60	7,68	5,12
ТК	3,80	0,40	24,60	117,00	Хлеб пшеничный	50	4,02	3,35
ТК	1,68	0,28	12,88	58,80	Хлеб ржано-пшеничный	28	2,60	2,17
ТК	1,02	0,30	24,20	102,00	Сок фруктовый пром/производства	200	13,50	9,00
	42,13	26,49	117	865,29	Итого:	773	127,45	86,07
	68	45	217	1521	Всего Бюджет:	1378	214,55	146,42

ОВЗ Бюджет (младшие классы) Обед

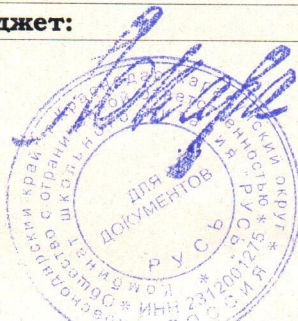
II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.	Цена по себестоимости, руб. коп.
125/21	6,58	5,88	13,1	131,3	Суп рисовый с томатом и зеленью	200	11,59	7,73
185/03	21,9	10,1	0,22	190	Поджарка из говядины	70/15	77,84	51,89
520	5,70	5,80	34,40	197,1	Макароны отварные с маслом сливочным	150	10,22	6,81
ТТК	1,45	3,70	7,50	69	Икра свекольно-морковная собственного производства	60	7,68	5,12
ТК	3,80	0,40	24,60	117,00	Хлеб пшеничный	50	4,02	3,35
ТК	1,68	0,28	12,88	58,80	Хлеб ржано-пшеничный	28	2,60	2,17
ТК	1,02	0,30	24,20	102,00	Сок фруктовый пром/производства	200	13,50	9,00
	42,13	26,49	117	865,29	Итого:	773	127,45	86,07

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.	Цена по себестоимости, руб. коп.
ТТК	3,95	4,25	28	170	Плюшка «Московская» собственного производства	50	13,77	9,18
443	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,14	1,43
ТК	0,60	0,00	14,70	57,00	СЛИВЫ	120	7,49	5,76
	4,61	4,27	56	281	Итого:	350	23,40	16,37
	47	31	173	1147	Всего Бюджет:	1123	150,85	102,44

Ген. директор
Технолог
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

02.09.2022

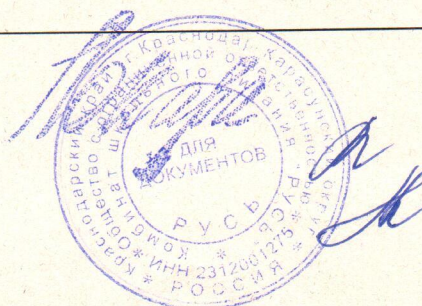
Школа №57



№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
181/03	16,87	11,50	10,75	198,7	Печень говяжья по-строгановски	75/50	44,11
472	3,20	1,20	22,10	112	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	17,99
ТК	0,48	0,06	1,56	8,4	Огурцы свежие	60	3,66
ТК	3,04	0,32	19,68	93,60	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	1,20	0,20	9,20	42,00	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
943	0,06	0,02	13,26	54,3	Чай с сахаром	180	2,14
ТК	1,33	5,36	23,5	147	Печенье «Чокопай» в пром/упаковке	1/28	14,12
	26,18	18,66	100	655,67	Итого:	605	87,10

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
125/21	6,58	5,88	13	131,3	Суп рисовый с томатом и зеленью	200	11,59
185/03	21,9	10	0,22	190	Поджарка из говядины	70/15	77,84
520	5,70	5,80	34,40	197,1	Макаронные отварные с маслом сливочным	150	10,22
ТТК	1,45	3,70	7,50	69	Икра свекольно-морковная собственного производства	60	7,68
ТК	3,80	0,40	24,60	117,00	Хлеб пшеничный	50	4,02
ТК	1,68	0,28	12,88	58,80	Хлеб ржано-пшеничный	28	2,60
ТК	1,02	0,30	24,20	102,00	Сок фруктовый пром/производства	200	13,50
	42,13	26,49	117	865,29	Итого:	773	127,45

Ген. директор
Технолог
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.