



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь» Утверждаю
ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 и 237-49-03 Директор ОУ
Режим работы: с 8-40 до 16-40



МЕЖО

01.12.2022

Школа №61

I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Завтрак

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
347-18	14,7	11,66	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,56
ТК	7,2	1,26	50,4	225	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	180	6,48
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
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	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	26,27	14,24	111,4	689,7	Итого	645	76,26

(старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	19,85
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	38,10
362-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной	200	84,48
ТК	0,9	0	10,57	42,75	Напиток витаминизированный	180	9,70
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Хурма свежая порционная	100	15,00
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
	43,93	35,01	95,15	947,6	Итого	840	174,87
	70,20	49,25	206,55	1637,34	Всего Бюджет:	1485	251,13

II смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	19,85
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	38,10
362-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной	200	84,48
ТК	0,9	0	10,57	42,75	Напиток витаминизированный	180	9,70
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Хурма свежая порционная	100	15,00
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
	43,93	35,01	95,15	947,6	Итого	840	174,87

(старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,57	10,72	29,97	280	Пирожок печеный с печенью	100	39,76
ТТК	0,31	0,08	24,20	98,80	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	10,50
	16,28	11,2	63,97	425,8	Итого	400	60,90
	60,21	46,21	159,12	1373,44	Всего Бюджет:	1240	235,77

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь» Утверждаю
ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 и 0. Директор ОУ
Режим работы: с 9-00 до 16-00



МЕЖО

01.12.2022

Школа №61

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,55	0,1	1,9	11	Помидоры свежие	60	11,90
347-18	14,7	12	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,56
ТК	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	5,63
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
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
	25	14	90,6	595	Итого	565	75,88

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционн (твердых сортов)	25	24,57
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	24,70
362-04	12	15	24	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	69,22
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Хурма свежая порционная	100	15,00
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
	37	33	84	843	Итого	780	159,90

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

01.12.2022

Школа №61

Комплексы свободного выбора для
старшекласников

№ Рецепту ры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
437	16,46	11,82	4,73	153,7	Гуляш из говядины (50/50)	100	55,81
149	5,04	6,12	30,24	196,20	Каша пшенная рассыпчатая с маслом сливочным	180	10,93
ТТК	0,8	3	4,8	50,4	Салат из квашенной капусты с маслом растительным, зеленью	60	10,19
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	38	3,07
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
342-17, ТК	0,2	0,1	11	44	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
	26,5	22	79,5	581,9	Итого:	598	92,50

№ Рецепту ры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
347-18	14	11	12	231	Котлета "Школьная" (из говядины и птицы)	100	45,55
241/21	3,67	3,07	34,30	177,14	Рис отварной с овощами с маслом сливочным	150	21,19
ТК	0,5	0,1	1	6	Огурцы соленые	60	9,99
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	41	3,27
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
342-17, ТК	0,2	0,1	11	44	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
	22,4	15,3	87,1	596,2	Итого:	571	92,50

№ Рецепту ры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
362-04	12	14	23	303	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,12
015-17	4,6	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	15	15,12
ТК	2,5	0,7	18	83,7	Хлеб пшеничный	33	2,62
342-17, ТК	0,2	0,1	11	44	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
	19	20,5	50,8	502,2	Итого:	398	92,50

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



МЕЖО

01.12.2022

Школа №61

Дети семей из числа
мобилизованных

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	Бюджет I смена Завтрак	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
347-18	14,7	11,66	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,56
ТК	7,2	1,26	50,4	225	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	180	6,48
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
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	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	26,27	14,24	111,4	689,7	Итого	645	76,26

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	Бюджет II смена Обед	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	19,85
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	38,10
362-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной	200	84,48
ТК	0,9	0	10,57	42,75	Напиток витаминизированный	180	9,70
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Хурма свежая порционная	100	15,00
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
	43,93	35,01	95,15	947,6	Итого	840	174,87

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



МЕЖО

01.12.2022

Школа №61

I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,55	0,1	1,9	11	Помидоры свежие	60	11,90
347-18	14,7	11,7	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,56
ТК	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	5,63
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,52
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
	25	14	90,6	595	Итого	565	75,88

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционнo (твердых сортов)	25	24,57
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	24,70
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	69,22
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Хурма свежая порционная	100	15,00
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
	37	33	84	843	Итого	780	159,90
	62	46,2	175	1438,25	Всего Бюджет:	1345	235,78

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционнo (твердых сортов)	25	24,57
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	24,70
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	69,22
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Хурма свежая порционная	100	15,00
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
	37	33	84	843	Итого	780	159,90

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,6	10,7	30	280	Пирожок печеный с печенью	100	39,76
	0,1	0,1	18,5	75	Кисель из ягод свежемороженых	200	10,25
	16,5	10,7	48,2	364,8	Итого	300	50,01
	54	43	132	1207,85	Всего Бюджет:	1080	209,91

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.