



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»  
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02  
Режим работы: с 9-00 до 16-00

Утверждаю  
Директор ОУ



# МЕНЮ

Неделя по циклическому меню: II неделя  
День по циклическому меню: пятница

03.03.2023

## Гимназия №69

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	0,1	2,64	19,8	Капуста квашенная	80	13,73
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	40,54
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макаронные отварные с овощами	150	6,44
389-17.	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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
	<b>26,9</b>	<b>17</b>	<b>80</b>	<b>604</b>	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>79,83</b>

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,73
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,94
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,10
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07. ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	<b>44</b>	<b>33</b>	<b>106</b>	<b>840</b>	<b>Итого</b>	<b>875</b>	<b>175,93</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

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

Качура Г. Ю.



*Качура Г. Ю.*

ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»  
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02  
Режим работы: с 9-00 до 16-00

Утверждаю  
Директор ОУ



# МЕНЮ

03.03.2023

## Гимназия №69

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,35	0,05	0,95	6	Огурцы свежие	60	16,47
ТТК	11,20	3,6	2,2	86,1	Рыба жареная	70	63,72
54-11г-20, ТК	2,77	4,51	17	120	Пюре картофельное	130	16,72
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	16	1,33
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>17,7</b>	<b>8,73</b>	<b>61,28</b>	<b>391,24</b>	<b>Итого:</b>	<b>606</b>	<b>124,00</b>

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,35	0,05	0,95	6	Огурцы свежие	60	16,47
ТТК	44,2	20,87	22,07	275	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью, маслом сливочным (100/5)	105	66,25
149	5,04	6,12	30,24	196,20	Каша пшенная рассыпчатая с маслом сливочным	180	10,93
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	3,85	1,10	27,50	131,45	Хлеб пшеничный	57	4,59
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>55,77</b>	<b>28,44</b>	<b>114</b>	<b>751,65</b>	<b>Итого:</b>	<b>732</b>	<b>124,00</b>

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,8	0,1	1,7	10	Огурцы соленые	100	16,47
ТК	28,43	18,05	11,94	327,2	Гратен из печени	160	72,06
205-17	6,2	7,19	34	226	Макаронные отварные с овощами	180	7,15
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	32	2,56
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>39,86</b>	<b>26,24</b>	<b>96,36</b>	<b>777,98</b>	<b>Итого:</b>	<b>802</b>	<b>124,00</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

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

Качура Г. Ю.



*Качура Г. Ю.*