



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь» Утверждено
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Директор О.У.

Режим работы: с 9-00 до 16-00

МЕНЮ



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

Гимназия №69

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	1,96	1,99	4,25	42,67	Помидоры свежие/кукуруза консервированная (50/50)	100	32,65
210-17	14	25	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	52,44
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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	116,13

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,18	0,08	2,04	15,2	Капуста квашенная	60	10,30
108-17	2,85	3,67	15	115,4	Суп картофельный с клецками	200	10,30
268-17	15	22	13	279	Шницель говяжий	100	54,89
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 натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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	135,26

Ген. директор
Директор по производству питания
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



С. М. Каде
Е. А. Якунина



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь» Утверждено
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Директор О.У.

Режим работы: с 9-00 до 16-00

МЕНЮ



03.04.2023

Гимназия №69

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	2,5	7,2	3,36	88,6	Салат из пекинской капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	16,94
ТТК	31,58	5,03	2,25	129,6	Птица запеченная (бедро ЦБ)	90	47,01
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	24	167	Пюре картофельное	180	23,15
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,59	1,38	18,35	96,00	Блинчик с джемом (47/20)	67	15,66
ТК	3,5	1	25	119,5	Хлеб пшеничный	51	4,10
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	49,89	24,69	104	782,87	Итого:	718	124,00

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,64	0,12	2,22	12,83	Помидоры свежие	70	16,94
210-17	19	31	3,54	370	Омлет натуральный с маслом сливочным (190/10)	200	67,52
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,59	1,38	18,35	96,00	Блинчик с джемом (47/20)	67	15,66
ТК	5,6	1,6	40	191,2	Хлеб пшеничный	83	6,74
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	33,6	38,05	95,17	851,46	Итого:	650	124,00

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,64	0,12	2,22	12,83	Помидоры свежие	70	16,94
268-17	15	22	13,02	278,67	Шницель говяжий	100	54,89
518-04	3	7,65	24	181,5	Картофель отварной	150	19,03
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,59	1,38	18,35	96,00	Блинчик с джемом (47/20)	67	15,66
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	16	1,27
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	27,56	35,19	91,5	765,74	Итого:	623	124,00

Ген. директор
Директор по производству питания
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



С. М. Каде
Е. А. Якунина