



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

**МЕНЮ**

07.04.2023

Неделя по циклическому меню: II неделя

День по циклическому меню: пятница

## Гимназия №69

№ Рецептур м	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	40,70
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макаронны отварные с овощами	150	6,64
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>80,19</b>

№ Рецептур м	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	12,89
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	11,17
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	25,80
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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>175,59</b>

Ген. директор  
Директор по производству  
Калькулятор  
Зав. производством

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

Мешков Д.А.



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

**МЕНЮ**

07.04.2023

## Гимназия №69

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,6	3,53	1,8	41,3	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	70	15,04
ТТК	11,20	3,6	2,2	86,1	Рыба жареная	70	63,72
54-117-20. ТК	2,8	4,5	17	120	Пюре картофельное	130	16,72
ТК	0,1	0	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
ТК	3,5	1	25	120	Хлеб пшеничный	52	4,19
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>20,4</b>	<b>12,9</b>	<b>79,6</b>	<b>510,2</b>	<b>Итого:</b>	<b>652</b>	<b>124,00</b>

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,6	0,1	1,9	11	Помидоры свежие	60	15,04
ТТК	44	20,87	22,07	275	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью, маслом сливочным (100/5)	105	66,62
149	5,04	6,12	30,24	196,20	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	180	10,93
ТК	0,1	0	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
ТК	4,9	1,4	35	167,3	Хлеб пшеничный	76	6,15
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	<b>57,6</b>	<b>28,9</b>	<b>127</b>	<b>813,5</b>	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>124,00</b>

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,8	0,1	1,7	10	Огурцы соленые	100	15,04
ТК	28,43	18,05	11,94	327,2	Гратен из печени	160	72,18
205-17	6,2	7,2	34	226	Макаронны отварные с овощами	180	7,35
ТК	0,1	0	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	63	5,10
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>42</b>	<b>26,8</b>	<b>111</b>	<b>849,7</b>	<b>Итого:</b>	<b>833</b>	<b>124,00</b>

Ген. директор  
Директор по производству  
Калькулятор  
Зав. производством

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

Мешков Д.А.

