



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



МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: I неделя
День по цикличному меню: пятница

Гимназия №69

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
TK	1,09	0,15	4,04	22,05	Помидоры свежие/перец сладкий (50/50)	100	45,45
TK	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
54-11-20, TK	3,41	5,55	21	149	Пюре картофельное	160	20,58
389-07, TK	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
TK	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	30	2,41
TK	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	27	18	71	590	Итого	585	171,21

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
138-04	1,68	2,24	15	114,4	Суп картофельный с крупой рисовой	200	10,37
TK	7,25	6,61	98	403	Запеканка из творога с сухофруктами со сметаной (150/5)	155	81,53
TK	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
TK	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
TK	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
TK	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	18,1	16	162	816	Итого	735	128,18

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



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



МЕНЮ

10.03.2023

Гимназия №69

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецептур уры	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,82	13,13	8,84	161,2	Салат «Ассорти овощное» с маслом растительным, зеленью	130	26,68
ТТК	20,55	14,37	7,34	241	Птица тушеная с овощами (бедро) (100/25)	125	50,08
54-11-20, TK	3,84	6,24	24	167	Пюре картофельное	180	23,15
389-07, TK	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
TK	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,80
TK	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	33,21	35,24	104	860,47	Итого:	725	124,00

№ Рецептур уры	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
TK	0,92	0,17	3,17	18,33	Помидоры свежие	100	26,68
ТТК	44,2	20,87	22,07	275	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	100	61,61
149	3,96	1,44	25,68	133,20	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	180	11,35
389-07, TK	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
TK	4,55	1,3	32,5	155,35	Хлеб пшеничный	63	5,07
TK	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	56,43	24,08	117	729,68	Итого:	673	124,00

№ Рецептур уры	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
TK	0,92	0,17	3,17	18,33	Помидоры свежие	100	26,68
366	10,25	5,35	4,80	109	Рыба (филе трески) запеченная в томате с овощами (50/50)	100	48,58
54-11-20, TK	3,84	6,24	24	167	Пюре картофельное	180	23,15
389-07, TK	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
TK	5,6	1,6	40	191,2	Хлеб пшеничный	78	6,30
TK	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	23,41	13,66	105	633,61	Итого:	688	124,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

