



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

МЕНЮ

13.02.2023

Гимназия №69

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	2,06	0,19	4,9	29,17	Помидоры свежие/горошек зеленый консервированный (50/50)	100	28,87
210-17	14	25	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	46,50
386-17, ТК	4,5	5,76	7,92	95,4	Йогурт (без сахара)	180	25,11
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко свежее порционное	100	9,90
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	114,65

№ Рецептур	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	9,89
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	18,59
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	136,28

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

Директор ОУ

МЕНЮ

13.02.2023

Гимназия №69

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,5	3,8	9,8	90	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	100	18,45
ТТК	35,09	5,59	2,50	144	Птица запеченная (бедро ЦВ)	100	52,19
54-11г-20, ТК	2,77	4,51	17	120	Пюре картофельное	130	16,72
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	3,50	1,00	25,00	119,50	Хлеб пшеничный	48	3,84
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	51,33	20,12	104	751,68	Итого:	675	124,00

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,69	0,13	2,38	13,75	Помидоры свежие	75	18,45
210-17	19	31	3,54	370	Омлет натуральный с маслом сливочным (190/10)	200	59,46
ТТК	0,93	0,06	1,95	12	Дополнительный гарнир: Горошек зеленый консервированный	30	9,98
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	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	41	3,31
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31,78	37,32	77,28	768,78	Итого:	643	124,00

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,69	0,13	2,38	13,75	Помидоры свежие	75	18,45
268-17	15	22	13,02	278,67	Шницель говяжий	100	54,89
518-04	2	5,1	15,9	121	Картофель отварной	100	13,14
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	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	59	4,72
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	30,36	33,65	111	834,71	Итого:	631	124,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



Handwritten signature and initials.