



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: I неделя
День по циклическому меню: пятница

14.04.2023

Гимназия №69

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,92	0,17	3,17	18,33	Помидоры свежие	100	27,54
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
54-11-20, ТК	3,41	5,55	21	149	Пюре картофельное	160	20,58
389-07, ТК	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
	26,7	18	71	586	Итого	585	153,30

№ 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
ТК	7,25	6,61	98	403	Запеканка из творога с сухофруктами со сметаной (150/5)	155	81,53
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	40	3,22
ТК	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.

Мамов О. В.



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

14.04.2023

Гимназия №69

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	3,5	10,08	4,7	124	Салат из пекинской капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	140	26,70
ТТК	20,55	14,37	7,34	241	Птица тушеная с овощами (бедро) (100/25)	125	50,08
54-11-20, ТК	3,84	6,24	24	167	Пюре картофельное	180	23,15
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	59	4,78
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	34,89	32,19	99,5	823,27	Итого:	734	124,00

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,92	0,17	3,17	18,33	Помидоры свежие	100	26,70
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, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	4,55	1,3	32,5	155,35	Хлеб пшеничный	63	5,05
ТК	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 м	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,92	0,17	3,17	18,33	Помидоры свежие	100	26,70
366	10,25	5,35	4,80	109	Рыба (филе трески) запеченная в томате с овощами (50/50)	100	48,58
54-11-20, ТК	3,84	6,24	24	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТТК	0,45	0,57	0,8	10,05	Дополнительный гарнир: Кукуруза консервированная	15	6,12
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	14	1,09
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	18,71	12,83	69,23	467,31	Итого:	629	124,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.

Мамов О. В.