

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА
КРАСНОДАР
ГИМНАЗИЯ № 69
ИМЕНИ СЕРГЕЯ ПАХНО

Подписано цифровой
подписью:
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
МАОУ
ГИМНАЗИЯ № 69

МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя
День по цикличному меню: среда

15.03.2023

Гимназия №69

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая)	100	37,29
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
389-07, ТК	0,9	0	18,2	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	22,4	22,4	87,6	573,5	Итого	580	94,03

№ Рецептур м	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,35	0,09	4,35	23,55	Свекла отварная/зеленый горошек консервированный (30/30)	60	12,55
147-04	1,91	4,06	10,4	96,8	Суп с макаронными изделиями	200	7,85
ТК	14,7	5,57	3,1	219,5	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	49,91
302-17	4,79	4,44	30,9	243,8	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТК	0,07	0,02	10	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
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
	28,1	15,5	97,2	808,1	ИТОГО	785	96,72

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



Машов Д.М.



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



МЕНЮ

15.03.2023

Гимназия №69

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецептур урн	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	8,82	11,21	0	136,8	Сыр порционно (твердых сортов)	38	32,18
ТТК	29	7,27	52	388,3	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным (250/15)	265	58,03
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	62	5,01
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	44,76	20,38	125	863,3	Итого:	695	124,00

№ Рецептур урн	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	2,48	0,16	5,2	32	Горошек зеленый консервированный	80	26,61
ТТК	35,09	5,59	2,50	144	Птица запеченная (голень ЦБ)	100	53,25
520	6,84	6,96	41,28	236,40	Макароны отварные с маслом сливочным	180	10,45
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	61	4,91
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	51,81	14,61	122	750,6	Итого:	751	124,00

№ Рецептур урн	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,55	0,08	1,5	9,5	Огурцы свежие	95	26,61
234-17, ТК	14,8	13,9	11,8	164	Котлета рыбная (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	42,30
518-04	3,6	9,18	29	217,8	Картофель отварной	180	22,56
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	3,15	0,90	22,50	107,55	Хлеб пшеничный	47	3,75
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	25,3	24,76	108	693,65	Итого:	757	124,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



Машов Д.М.