



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
С

МЕНЮ

Неделя по циклическому меню: II неделя
День по циклическому меню: понедельник

17.04.2023

Гимназия №69

№ Рецептур ы	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	30,40
210-17	14	25	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	52,44
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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	113,88

№ Рецептур ы	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	10,30
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	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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	127,59

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.
Жанов О.И.



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
С

МЕНЮ

17.04.2023

Гимназия №69

Комплексы свободного выбора для
старшеклассников

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	2,5	7,2	3,36	88,6	Салат из пекинской капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	19,07
ТТК	31,58	5,03	2,25	129,6	Птица запеченная (бедро ЦБ)	90	47,01
54-11г- 20, ТК	3,84	6,24	24	167	Пюре картофельное	180	23,15
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	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	24	1,97
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	48,14	24,19	91,28	723,12	Итого:	691	124,00

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,64	0,12	2,22	12,83	Помидоры свежие	70	19,07
210-17	19	31	3,54	370	Омлет натуральный с маслом сливочным (190/10)	200	67,52
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	3,85	1,10	27,50	131,45	Хлеб пшеничный	57	4,61
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31,85	37,55	82,67	791,71	Итого:	624	124,00

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,64	0,12	2,22	12,83	Помидоры свежие	70	19,07
268-17	15	22	13,02	278,67	Шницель говяжий	100	54,89
518-04	2,6	6,63	21	157,3	Картофель отварной	130	17,08
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	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
	27,16	34,17	88,32	741,54	Итого:	601	124,00

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.
Жанов О.И.

