



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

«УТВЕРЖДЕНО»
Ген. Директор ООО КШП «Русь»

Касира Г. Ю.

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель общеобразовательной

Школы № 69



Ежедневное меню основного (организованного) питания

18.04.2023

Гимназия №69

Возрастная категория питающихся: 7-11 лет

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: вторник

I смена Горячее питание 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак	Огурцы соленые	100	0,8	0,1	1,7	10	TK	16,65
	Рагу из филе птицы (50/100)	150	13,4	7,36	15,3	169,7	210-03, TK	45,14
	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	TK	12,91
	Пряник «Палочки-считалочки» в пром/упаковке (1 шт.)	25	1,25	1,25	17,5	87,5	TK	14,21
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	TK	2,41
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	TK	1,86
	Итого за завтрак:	505	22,42	12,70	74,32	487,90		93,18

II смена Горячее питание 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Помидоры свежие	60	0,55	0,1	1,9	11	TK	16,47
	Борщ со свежей капустой	200	1,26	3,50	5,00	56,60	93-18	6,90
	Плов из говядины (50/100)	150	16,2	15,9	28,3	262,5	443-04, TK	68,12
	Кисель из ягод свежемороженых	200	0,1	0,1	18,5	75	TK	10,25
	Шоколад «Аленка» в пром/упаковке (1 шт.)	15	1,05	4,8	8,4	81	TK	15,02
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
	Итого за обед:	805	24,86	26,1	110,4	715,6		133,06

Зав. Производством *Мамед Д.У.*



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

«УТВЕРЖДЕНО»

Ген. Директор ООО КШП «Русь»

Касира Г. Ю.

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель общеобразовательной

Школы № 69



Ежедневное меню

18.04.2023

Гимназия №69

Возрастная категория питающихся: с 12 лет и старше

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: вторник

Комплексы свободного выбора для старшеклассников с 12 лет и старше

Прием пищи	124,00	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак	Огурцы соленые	120	0,96	0,12	2,04	12	TK	19,98
	Плов из говядины (60/150)	210	22,68	22,28	39,62	367,5	443-04, TK	84,86
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10	40	TK	3,17
	Печенье с апельсиновой начинкой в пром/упаковке (1 шт.)	20	1,2	3,4	1,4	92	TK	7,76
	Хлеб пшеничный	68	4,9	1,4	35	167,3	TK	5,44
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
Итого:	648	31,61	27,5	101,56	741,8		124,00	

Прием пищи	124,00	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак	Огурцы соленые	120	0,96	0,12	2,04	12	TK	19,98
	Тефтели из мяса птицы (120/30)	150	8,37	9,12	10,80	168,8	ТТК	46,86
	Картофель отварной	180	3,6	9,18	28,62	217,8	518-04	22,56
	Дополнительный гарнир: Горошек зеленый консервированный	50	1,6	0,1	3,3	20	ТТК	16,63
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10	40	TK	3,17
	Печенье с апельсиновой начинкой в пром/упаковке (1 шт.)	20	1,2	3,4	1,4	92	TK	7,76
	Хлеб пшеничный	53	3,85	1,10	27,50	131,45	TK	4,25
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79	
Итого:	803	21,45	23,34	97,16	745		124,00	

Прием пищи	124,00	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, Ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак	Салат из квашеной капусты с маслом растительным, зеленью	110	1,43	5,5	8,8	92,4	ТТК	19,98
	Рагу из филе птицы (90/100)	190	16,98	9,32	19,38	215	210-03, TK	71,05
	Дополнительный гарнир: Горошек зеленый консервированный	50	1,6	0,1	3,3	20	ТТК	16,63
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10	40	TK	3,17
	Печенье с апельсиновой начинкой в пром/упаковке (1 шт.)	20	1,2	3,4	1,4	92	TK	7,76
	Хлеб пшеничный	33	2,45	0,7	17,5	83,65	TK	2,62
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
	Итого:	633	25,53	19,34	73,88	606,05		124,00

Зав. Производством *Мамед Д.У.*