



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



**МЕНЮ**

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

## Гимназия №69

№ Рецептур м	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	46,50
386-17, ТК	4,86	4,5	19,44	142,2	"Снежок"	180	24,74
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
	<b>24</b>	<b>31</b>	<b>47</b>	<b>584</b>	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>115,40</b>

№ Рецептур м	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
	<b>28</b>	<b>33</b>	<b>118</b>	<b>845</b>	<b>Итого</b>	<b>890</b>	<b>136,28</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

Качура Г. Ю.  
Каде С. М.  
Якунина Е. А.



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



**МЕНЮ**

27.02.2023

## Гимназия №69

Комплексы свободного выбора для старшекласников

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,8	6,08	10,84	103,2	Салат из свежей капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	120	15,47
ТТК	35,09	5,59	2,50	144	Птица запеченная (бедро ЦБ)	100	52,19
54-11г-20, ТК	3,2	5,2	19,8	139	Пюре картофельное	150	19,30
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	53	4,24
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>52,41</b>	<b>23,19</b>	<b>110</b>	<b>795,32</b>	<b>Итого:</b>	<b>720</b>	<b>124,00</b>

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,51	0,09	1,74	10,08	Помидоры свежие	55	15,47
210-17	19	31	3,54	370	Омлет натуральный с маслом сливочным (190/10)	200	59,46
ТТК	1,24	0,08	2,6	16	Дополнительный гарнир: Горошек зеленый консервированный	40	13,30
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	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	37	2,97
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>31,56</b>	<b>37,2</b>	<b>74,79</b>	<b>757,16</b>	<b>Итого:</b>	<b>629</b>	<b>124,00</b>

№ Рецептур	Б	Ж	У	Ккал	124,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,51	0,09	1,74	10,08	Помидоры свежие	55	15,47
268-17	15	22	13,02	278,67	Шницель говяжий	100	54,89
518-04	3	7,65	24	181,5	Картофель отварной	150	19,03
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	23	1,81
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>28,73</b>	<b>35,46</b>	<b>101</b>	<b>807,89</b>	<b>Итого:</b>	<b>625</b>	<b>124,00</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

Качура Г. Ю.  
Каде С. М.  
Якунина Е. А.

