



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»  
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02

Режим работы: с 9-00 до 16-00

**МЕНЮ**

Неделя по цикличному меню: I неделя

День по цикличному меню: пятница



31.03.2023

## Гимназия №69

№ Рецензур м	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	2	0,15	4,15	25	Огурцы соленые, зеленый горошек консервированный (50/50)	100	24,96
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
54-11г-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
	<b>28</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>593</b>	<b>Итого</b>	<b>585</b>	<b>150,72</b>

№ Рецензур 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
	<b>18,1</b>	<b>16</b>	<b>162</b>	<b>816</b>	<b>Итого</b>	<b>735</b>	<b>128,18</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

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



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»  
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02

Режим работы: с 9-00 до 16-00

**МЕНЮ**

31.03.2023

## Гимназия №69

Комплексы свободного выбора для старшекласников



№ Рецензур 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	24,48
ТТК	35,09	5,59	2,50	144	Птица запеченная (бедро ЦБ)	100	52,19
54-11г-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	61	4,89
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>49,43</b>	<b>23,41</b>	<b>94,66</b>	<b>726,48</b>	<b>Итого:</b>	<b>711</b>	<b>124,00</b>

№ Рецензур 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	24,48
ТТК	44,2	20,87	22,07	275	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью, маслом сливочным (100/5)	105	66,62
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	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	28	2,26
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>53,98</b>	<b>23,38</b>	<b>99,62</b>	<b>646,03</b>	<b>Итого:</b>	<b>643</b>	<b>124,00</b>

№ Рецензур 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	24,48
366	10,25	5,35	4,80	109	Рыба (филе трески) запеченная в томате с овощами (50/50)	100	48,58
54-11г-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	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	30	2,38
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	<b>20,36</b>	<b>13,23</b>	<b>81,23</b>	<b>524,16</b>	<b>Итого:</b>	<b>655</b>	<b>124,00</b>

Ген. директор  
Директор по производственным вопросам  
Калькулятор  
Зав. производством

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



Машович.