



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

МЕЖО



02.03.2023

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

Школа №61

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,56	0,07	1,65	10,73	Огурцы свежие, перец сладкий (30/30)	60	25,17
347-18	14,7	12	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,50
ТК	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	6,20
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
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
	25	13,6	90	595	Итого	565	89,31

№ Рецептур ы	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционнно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	25,16
362-04	12	15	24	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	68,99
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	37	33	84	843	Итого	780	151,50

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством

Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.









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



МЕНЮ

02.03.2023

Школа №61

Комплексы свободного выбора для
старшеклассников

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,3	5	8	84	Салат из квашенной капусты с маслом растительным, зеленью	100	17,21
ТК	32,85	15,9	2,8	150	Отбивная из филе ЦБ	75	47,38
149	3,96	1,44	25,68	133,20	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	180	11,35
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	1,75	0,50	12,50	59,75	Хлеб пшеничный	25	2,04
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	41,53	23,42	77,82	555,95	Итого:	700	92,50

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,38	0,05	1,03	6,5	Огурцы свежие	65	17,21
347-18	9,8	7,77	8,47	161,7	Котлета "Школьная" (из говядины и птицы)	70	31,84
241/21	4,40	15,36	41,16	212,56	Рис отварной с овощами, маслом сливочным	180	25,79
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	39	3,14
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	19,05	24,6	99,46	605,36	Итого:	674	92,50

№ Рецепт уры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
362-04	9,71	11	18,83	252,1	Пудинг из творога со сметаной (120/5)	125	53,73
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
ТК	2,45	0,7	17,5	83,65	Хлеб пшеничный	35	2,80
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	19,63	20,19	65,13	554,75	Итого:	505	92,50

Ген. директор
Директор по производственным вопросам
Калькулятор
Зав. производством



Качура Г. Ю.
Каде С. М.
Якунина Е. А.



ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
Режим работы: с 8-40 до 16-40

Утверждаю
Директор ОУ

МЕНЮ



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

Школа №61

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,56	0,07	1,65	10,73	Огурцы свежие, перец сладкий (30/30)	60	25,17
347-18	14,7	11,7	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,50
ТК	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	6,20
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
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
	25	13,6	90	595	Итого	565	89,31

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	25,16
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	68,99
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	37	33	84	843	Итого	780	151,50
	62	46	174	1437,98	Всего Бюджет:	1345	240,81

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	25,16
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	68,99
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	37	33	84	843	Итого	780	151,50

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,6	10,7	30	280	Пирожок печеный с печенью	100	41,08
	0,1	0,1	18,5	75	Кисель из ягод свежемороженых	200	10,25
	16,5	10,7	48,2	364,8	Итого	300	51,33
	54	43	132	1207,85	Всего Бюджет:	1080	202,83

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 ОУ
Режим работы: с 8-40 до 16-40

МЕНЮ

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



Школа №61

ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных,
Льготники Бюджет (старшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
347-18	14,7	11,66	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,50
ТК	7,2	1,26	50,4	225	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	180	7,05
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
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	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	26,27	13,84	111,4	680,7	Итого	645	84,51

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	38,61
362-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной (180/20)	200	84,21
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	43,93	35,01	102,8	981,2	Итого	840	172,23
	70,20	48,85	214,16	1661,91	Всего Бюджет:	1485	256,74

ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных,
Льготники Бюджет (старшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
137-04	16,2	9,3	0,9	176	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	250	38,61
362-04	15,89	18,01	30,88	406	Пудинг из творога со сметаной (180/20)	200	84,21
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	43,93	35,01	102,8	981,2	Итого	840	172,23

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,57	10,72	29,97	280	Пирожок печеный с печенью	100	41,08
ТТК	0,31	0,08	24,20	98,80	Компот из ягод свежемороженых	200	10,64
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
	16,28	10,8	63,97	416,8	Итого	400	70,31
	60,21	45,81	166,73	1398,01	Всего Бюджет:	1240	242,54

Ген. директор

Директор по производственным вопросам

Калькулятор

Зав. производством

Качура Г. Ю.

Каде С. М.

Якунина Е. А.

