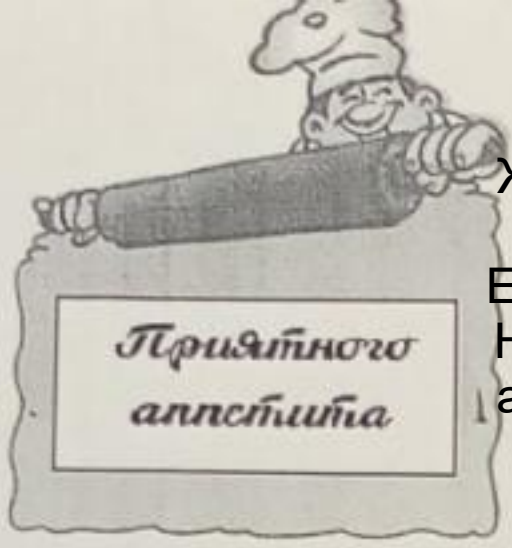

ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
Режим работы: с 9-00 до 16-00

Утверждаю
Директор ОУ

Жирма Елена Николаевна

Подписан: Жирма Елена Николаевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Краснодар, T=Директор школы, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ДМИТРИЯ ЛАВРИНЕНКО, СНИЛС=02040044868, ИНН=231205922370, E=school61byh2015@mail.ru, G=Елена Николаевна, SN=Жирма, CN=Жирма Елена Николаевна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место вашего подписания
Дата: 2023-03-05 21:01:03
Foxit PhantomPDF Версия: 9.6.0

МЕНЮ

03.03.2023

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: пятница

Школа №61

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	0,1	2,64	19,8	Капуста квашенная	80	13,73
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	40,54
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,44
389-17,	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
	26,9	**17**	**80**	**604**	**Итого**	**550**	**79,83**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,73
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,94
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,10
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	**33**	**106**	**840**	**Итого**	**875**	**175,93**

Ген. директор — Качура Г. Ю.
Директор по производственным вопросам — Каде С. М.
Калькулятор — Якунина Е. А.
Зав. производством

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

03.03.2023

Школа №61

Комплексы свободного выбора для старшеклассников

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,5	0,3	7	48	Салат из моркови с изюмом	50	6,66
ТТК	8,00	2,6	1,6	61,15	Рыба жареная	50	45,51
54-11г-20, ТК	2,13	3,47	13,2	92,53	Пюре картофельное	100	12,86
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	1,4	0,4	10	47,8	Хлеб пшеничный	21	1,71
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	14,36	**7,07**	**65,25**	**392,48**	**Итого:**	**551**	**92,50**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,15	0,02	0,4	2,5	Огурцы свежие	25	6,66
ТТК	33,22	15,65	16,55	217	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	75	46,09
149	5,04	6,12	30,24	196,20	Каша пшенная рассыпчатая с маслом сливочным	180	10,93
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	38	3,06
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	43,54	**22,89**	**101**	**654,28**	**Итого:**	**648**	**92,50**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,00	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,32	0,04	0,68	4	Огурцы соленые	40	6,66
ТК	19,54	12,4	8,2	225	Гратен из печени	110	49,54
205-17	6,2	7,19	34	226	Макароны отварные с овощами	180	7,15
ТК	0,13	0	10,2	42	Чай с сахаром и лимоном	200	4,38
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	42	3,39
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	31,19	**20,73**	**96,6**	**693,68**	**Итого:**	**702**	**92,50**

Ген. директор — Качура Г. Ю.
Директор по производственным вопросам — Каде С. М.
Калькулятор — Якунина Е. А.
Зав. производством

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

03.03.2023

Неделя по цикличному меню: II неделя
День по цикличному меню: пятница

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.
ТТК	1,9	0,12	3,24	24,4	Капуста квашенная	100	17,16
ТК	21,32	13,53	8,95	245,4	Гратен из печени	120	54,05
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	7,15
389-17,	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	2,1	0,6	15	71,7	Хлеб пшеничный	30	2,41
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	34,22	**21,74**	**93,09**	**706,9**	**Итого**	**640**	**98,41**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,12	12,9	2,4	104	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,21
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,34
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (115/5)	120	108,61
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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
	38,04	**43,13**	**103,3**	**972,4**	**Итого**	**940**	**194,45**
	72,26	**64,87**	**196,41**	**1679,28**	**Всего Бюджет:**	**1580**	**292,86**

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.
ТТК	0,12	12,9	2,4	104	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	100	21,21
110-04	2,06	5,27	13,01	108	Борщ с капустой и картофелем	250	13,34
ТК	22,95	14,54	5,2	289,1	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (115/5)	120	108,61
54-11г-20, ТК	3,84	6,24	23,76	167	Пюре картофельное	180	23,15
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
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
	38,04	**43,13**	**103,3**	**972,4**	**Итого**	**940**	**194,45**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
440-17	13,08	6,06	38,68	300	Булочка творожная	100	22,67
389-17, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
	14,38	**6,06**	**66,66**	**414,3**	**Итого**	**380**	**56,11**
	52,42	**49,19**	**169,98**	**1386,70**	**Всего Бюджет:**	**1320**	**250,56**

Ген. директор — Качура Г. Ю.
Директор по производственным вопросам — Каде С. М.
Калькулятор — Якунина Е. А.
Зав. производством

г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02

Режим работы: с 8-40 до 16-40

Утверждаю
Директор ОУ

03.03.2023

МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: пятница

Школа №61

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	0,1	2,64	19,8	Капуста квашенная	80	13,73
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	40,54
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,44
389-17,	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
	26,9	**17**	**80**	**604**	**Итого**	**550**	**79,83**

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,73
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,94
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,10
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	**33**	**106**	**840**	**Итого**	**875**	**175,93**
	71	**50**	**186**	**1444,57**	**Всего Бюджет:**	**1425**	**255,76**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,73
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	10,94
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,10
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	**33**	**106**	**840**	**Итого**	**875**	**175,93**

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11,9	16,4	41,6	183	Бутерброд с сыром	60	29,88
382-17	3,67	3,19	16	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
	16	**20**	**67,2**	**337**	**Итого**	**340**	**52,28**
	60	**53**	**173**	**1177,35**	**Всего Бюджет:**	**1215**	**228,21**

Ген. директор — Качура Г. Ю.

Директор по производственным вопросам — Каде С. М.

Калькулятор — Якунина Е. А.

Зав. производством