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

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: 2023-04-03 19:32:16
Foxit PhantomPDF Версия: 9.6.0

МЕНЮ

03.04.2023

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: понедельник

Школа №61

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	1,96	1,99	4,25	42,67	Помидоры свежие/кукуруза консервированная (50/50)	100	32,65
210-17	14	25	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	52,44
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
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
	24	**31**	**47**	**584**	**Итого**	**580**	**116,13**

№ Рецептуры	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	10,30
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	17,16
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
	28	**33**	**118**	**845**	**Итого**	**890**	**135,26**

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
Бондаренко Т.М.
МБОУ СОШ №61

МЕНЮ

03.04.2023

Школа №61

Комплексы свободного выбора для старшеклассников

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,5	4,32	2,02	53,16	Салат из пекинской капусты с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	9,84
ТТК	24,56	3,91	1,75	100,8	Птица запеченная (бедро ЦБ)	70	36,55
54-11г-20, ТК	2,13	3,47	13,2	92,53	Пюре картофельное	100	12,86
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,20	1,17	15,61	81,67	Блинчик с джемом (47/10)	57	13,68
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	42	3,36
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	38,47	**17,41**	**79,14**	**584,65**	**Итого:**	**549**	**92,50**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,37	0,07	1,27	7,33	Помидоры свежие	40	9,84
210-17	13,48	24	2,55	280,32	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/5)	145	47,43
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,20	1,17	15,61	81,67	Блинчик с джемом (47/10)	57	13,68
ТК	3,85	1,10	27,50	131,45	Хлеб пшеничный	55	4,41
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	25,78	**30,18**	**77,99**	**682,66**	**Итого:**	**527**	**92,50**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,37	0,07	1,27	7,33	Помидоры свежие	40	9,84
268-17	10,5	15,4	9,11	195,1	Шницель говяжий	70	38,42
518-04	2	5,1	15,9	121	Картофель отварной	100	13,14
382-17	4,08	3,54	18	119	Какао с молоком	200	14,35
ТК	2,20	1,17	15,61	81,67	Блинчик с джемом (47/10)	57	13,68
ТК	1,05	0,3	7,5	35,85	Хлеб пшеничный	15	1,21
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	21,4	**25,78**	**75,95**	**601,84**	**Итого:**	**502**	**92,50**

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

1 вариант
бифуа на выбор

2 вариант
блюда на выбор

3 вариант
блюда на выбор

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

03.04.2023

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

Школа №61

I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	1,96	1,99	4,25	42,67	Помидоры свежие/кукуруза консервированная (50/50)	100	32,65
210-17	13,9	24,8	2,64	290	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	52,44
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
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
	24	**31**	**47**	**584**	**Итого**	**580**	**116,13**

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	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	14,8	115,4	Суп картофельный с клецками	200	10,30
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	17,16
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
	28	**33**	**118**	**845**	**Итого**	**890**	**135,26**
	52	**63**	**166**	**1429,46**	**Всего Бюджет:**	**1470**	**251,39**

II смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	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	14,8	115,4	Суп картофельный с клецками	200	10,30
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	17,16
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
	28	**33**	**118**	**845**	**Итого**	**890**	**135,26**

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
471-03	4,38	7,3	35	243	Булочка бриошь с изюмом	100	30,34
385-17	5,8	5	9,6	107	Молоко 2,5%	200	18,28
	10	**12,3**	**44,6**	**350**	**Итого**	**300**	**48,62**
	39	**45**	**163**	**1195,35**	**Всего Бюджет:**	**1190**	**183,88**

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

03.04.2023

Неделя по цикличному меню: II неделя

День по цикличному меню: понедельник

Школа №61

I смена

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

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	2,35	2,38	5,08	51,2	Помидоры свежие/кукуруза консервированная (60/60)	120	39,14
210-17	18,89	31,11	3,54	370	Омлет натуральный с маслом сливочным (190/10)	200	67,52
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
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
	32	**40**	**59,9**	**726**	**Итого**	**690**	**141,40**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
108-17	3,56	4,59	18,54	144	Суп картофельный с клецками	250	12,53
268-17	15,04	25,63	13,09	312	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	59,90
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	7,35
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,82
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	32,3	**39**	**132**	**986**	**Итого**	**815**	**103,17**
	64,34	**79,00**	**191,95**	**1712,06**	**Всего Бюджет:**	**1505**	**244,57**

II смена

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

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
108-17	3,56	4,59	18,54	144	Суп картофельный с клецками	250	12,53
268-17	15,04	25,63	13,09	312	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	59,90
205-17	6,2	7,19	34,22	226	Макароны отварные с овощами	180	7,35
389-07, ТК	0,9	0	18,18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	60	4,82
ТК	2,4	0,4	18	84	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,72
	32,3	**39**	**132**	**986**	**Итого**	**815**	**103,17**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
471-03	4,38	7,3	35	243	Булочка бриошь с изюмом	100	30,34
382-17	3,67	3,19	15,82	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
	8,45	**10,49**	**60,62**	**388,00**	**Итого:**	**380**	**60,41**
	40,75	**49,50**	**192,65**	**1373,72**	**Всего Бюджет:**	**1195**	**163,58**

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