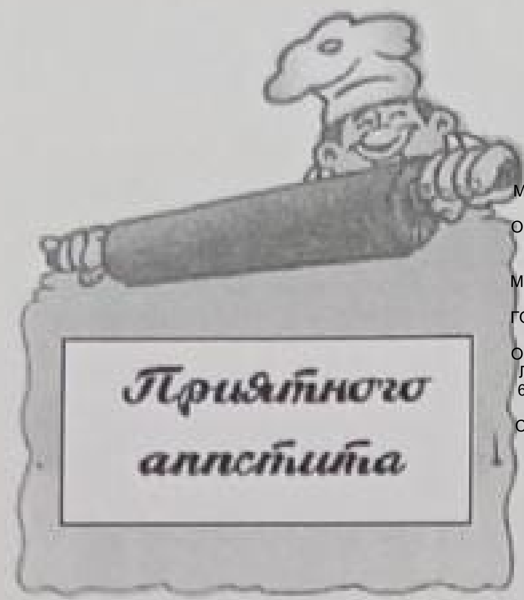

ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
Режим работы: с 9-00 до 16-00

Утверждаю
Директор ОУ
Байдавлетова Г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ДМИТРИЯ ЛАВРИНЕНКО

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ДМИТРИЯ ЛАВРИНЕНКО
DN: C=RU, S=Краснодарский край, STREET=" г.Краснодар, х.Ленина, ул.Молодежная, 36", L=Краснодар, T=Директор, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ДМИТРИЯ ЛАВРИНЕНКО, OGRN=1032307163921, SNILS=02040044868, OID.1.2.643.100.4=2312089784, INN=231205922370, E=school61byh2015@mail.ru, G=Елена Николаевна, SN=Жирма, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ДМИТРИЯ ЛАВРИНЕНКО
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место вашего подписания
Дата: 2023-04-13 08:07:15
Foxit PhantomPDF Версия: 9.6.0

МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: I неделя **12.04.2023**

День по цикличному меню: среда

Школа №61

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
362-04	12	14	22,6	302,5	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,30
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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	**25**	**63,6**	**616**	**Итого**	**500**	**120,34**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,35	0,05	0,95	6	Огурцы свежие	60	12,81
139-04	4,96	4,48	18	133,6	Суп картофельный с горохом	200	11,08
235-17	13	15	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3	7,65	24	181,5	Картофель отварной	150	19,03
ТК	3,67	3,19	16	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	30,3	**31**	**105**	**841**	**Итого**	**775**	**116,31**

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
Багдасарова Г. М.

МАОУ СОШ №61

12.04.2023

МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: I неделя

День по цикличному меню: среда

Школа №61

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	4,64	5,9	0	72	Сыр порционно (твердых сортов)	20	17,33
362-04	11,7	13,8	22,6	302,5	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	64,30
386-17, ТК	5,22	4,5	7,2	90	Кефир	180	17,28
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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	**25**	**63,6**	**616**	**Итого**	**500**	**120,34**

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,35	0,05	0,95	6	Огурцы свежие	60	12,81
139-04	4,96	4,48	17,8	133,6	Суп картофельный с горохом	200	11,08
235-17	13	14,5	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
ТК	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	30,3	**31**	**105**	**841**	**Итого**	**775**	**116,31**
	56	**56**	**169**	1456,8	**Всего Бюджет:**	**1275**	**236,65**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,35	0,05	0,95	6	Огурцы свежие	60	12,81
139-04	4,96	4,48	17,8	133,6	Суп картофельный с горохом	200	11,08
235-17	13	14,5	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3	7,65	23,9	181,5	Картофель отварной	150	19,03
ТК	3,67	3,19	15,8	107	Какао с молоком	180	12,91
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
	30,3	**31**	**105**	**841**	**Итого**	**775**	**116,31**

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
410-17	12,3	7,31	38,9	269	Ватрушка с творогом	100	35,31
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
	18,1	**12,3**	**46,9**	**369,3**	**Итого**	**300**	**54,55**
	48,4	**43**	**152**	1209,93	**Всего Бюджет:**	**1075**	**170,86**

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

ООО «Комбинат школьного питания «Русь» ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ ИНН 2312001275 РОССИЯ

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
12.04.2023

МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: I неделя

День по цикличному меню: среда

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.
015-17	2,32	2,95	0	36	Сыр порционно (твердых сортов)	10	9,08
362-04	16,6	19,7	32,27	402,3	Пудинг из творога со сметаной (200/5)	205	89,16
386-17, ТК	5,8	5	8	100	Кефир	200	19,24
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	17,16
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
	29,02	**28,55**	**78,57**	**711**	**Итого**	**575**	**139,84**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
139-04	6,2	5,6	22,3	167	Суп картофельный с горохом	250	13,51
235-17	13,02	14,51	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	22,56
ТК	4,08	3,54	17,58	119	Какао с молоком	200	14,35
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	3	0,5	22,5	105	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,65
	33,8	**34,73**	**133,8**	**1005**	**Итого**	**935**	**122,25**
	62,82	**63,28**	**212,35**	**1716,19**	**Всего Бюджет:**	**1510**	**262,09**

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.
139-04	6,2	5,6	22,3	167	Суп картофельный с горохом	250	13,51
235-17	13,02	14,51	7,98	230	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	53,67
518-04	3,6	9,18	28,62	217,8	Картофель отварной	180	22,56
ТК	4,08	3,54	17,58	119	Какао с молоком	200	14,35
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	3	0,5	22,5	105	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,65
	33,8	**34,73**	**133,8**	**1005**	**Итого**	**935**	**122,25**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
410-17	12,3	7,31	38,9	269	Ватрушка с творогом	100	35,31
386-17, ТК	7,25	6,25	10	125	Кефир	250	23,98
	19,55	**13,56**	**48,9**	**394,3**	**Итого**	**350**	**59,29**
	53,35	**48,29**	**182,68**	**1399,52**	**Всего Бюджет:**	**1285**	**181,54**

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