Ген. Дироктор ООО КЦШ Качура Г. Ю. 000 Комбинат Школьного Питания «Русь» г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Режим работы: с 9-00 до 16-00

«СОГЛАСОВАНО

Руководитель общеобразовательной организации

Ежедневное менн

основного (организованного) питания

Возрастная категория питающихся: 7-11 лет

15.05.2023

Неделя по цикличному меню: II неделя

Школа №61

День по цикличному меню: понедельник

I смена Горячее питание 7-11 лет

	ена горячее питапис т ттэ	Вес блюда,	Пищопа	не вещества,	грамм	Энергетическа я ценность,	N2	Цена в
Приём пищи	Наименование блюда	грамм	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	рецептуры	рублях
3	Помидоры свежие/горошек зеленый консервированный (50/50)	100	2,06	0,19	4,9	29,17	TK	28,87
a B T	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	13,94	24,83	2,64	289,66	210-17	52,44
p	Кефир	180	5,22	4,5	7,2	90	386-17, TK	17,28
a	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
K	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	TK	2,41
		20	1,2	0,2	9	42	TK	1,86
	Хлеб ржано-пшеничный Итого за завтрак:	580	24,92	30,72	48,54	569,53		112,35

II смена Горячее питание 7-11 лет

	иена горячее питание 7-тт	Вес блюда,	Пищевь	не вещества	, грамм	Энергетическа я ценность,	Na	Цена в
Приём пищи	Наименование блюда	грамм	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	рецептуры	рублях
	Кукуруза консервированная	60	1,8	2,28	3,18	40,2	TTK	24,50
	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	14,83	115,4	108-17	10,96
	Шницель говяжий	100	15	22	13,02	278,67	268-17	54,89
О б	Пюре картофельное	150	3,2	5,2	19,8	138,78	54-11r-20, TK	19,30
ед	Сок натуральный пром/производства	200	1	0	20,2	84,8	389-07, TK	16,50
~	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	The state of the s		1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
	Хлеб ржано-пшеничный				119,33			142,45
	Итого за обед:	890	29,55	34,85	119,33	007,00		

Зав. Производством Выково О. И. Виды





Ген. Директор ООО КЦПІ «Русь» Качура Г. Ю. 000 Комбинат Школьного Питания «Русь» г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02 Режим работы: с 9-00 до 16-00

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель общеобразовательной организации

Ежедневное меню

основного (организованного) питания

15.05.2023

Возрастная категория питающихся: с 12 лет и старше

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

Школа №61

Комплексы свободного выбора для старшеклассников С 12 лет и старше

	иписисы сосседного положения	Вес блюда,	Пищеп	ные пещества	, грамм	Энергетическ ая ценность,	No	Цена в
Приём лищи	Наименование блюда	грамм	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	рецептуры	рублях
	Салат из молодой капусты с маслом растительным, зеленью	60	13,2	3,71	1,73	45,6	TTK	10,31
1	Птица запеченная (бедро ЦБ)	70	24,56	3,91	1,75	100,8	TTK	36,55
vvv. 7	Пюре картофельное	100	2,13	3,47	13,2	92,53	54-11r-20, TK	12,86
0	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,56	118,9	382-17	12,91
п	Блинчик с джемом (47/10)	57	2,20	1,17	15,61	81,67	TK	13,78
K	Хлеб пшеничный	41	2,8	0,8	20	95,6	TK	3,30
C L	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
- t	Итого:	558	50,77	16,9	83,35	598,09		92,50

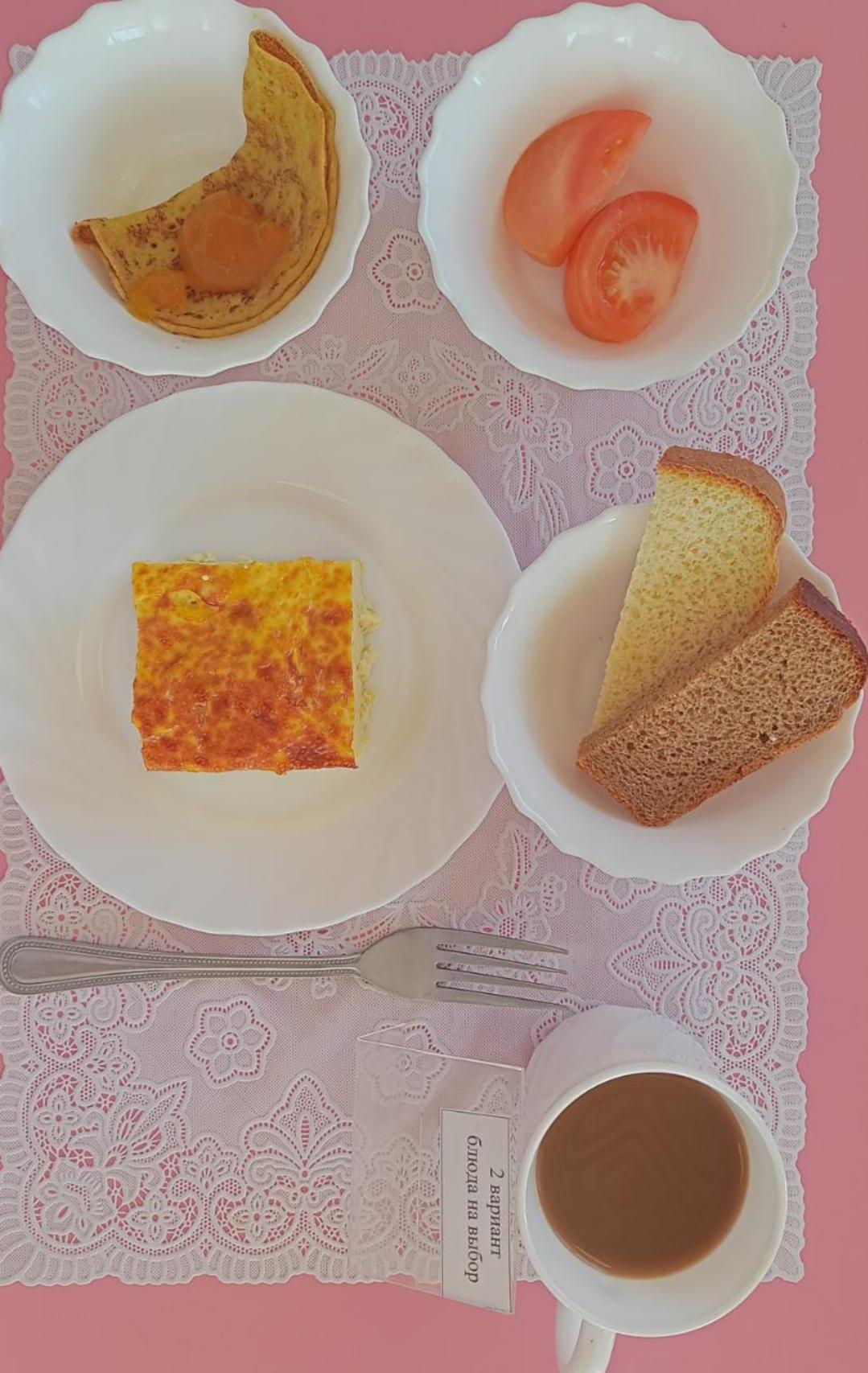
Приём	11	Вес блюда,	Пищев	ью вещества	, грамм	Энергетическ	Nu	Цена в
инин	Наименование блюда	грамм	Белки	Жиры	Углеводы	ая ценность, Ккал	рецептуры	рублях
	Помидоры свежие	40	0,37	0,07	1,27	7,33	TK	10,31
	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	13,94	24,83	2,64	289,66	210-17	52,44
o M	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,56	118,9	382-17	12,91
	Блинчик с джемом (47/10)	57	2,20	1,17	15,61	81,67	TK	13,78
190	Хлеб пшеничный	15	1,05	0,3	7,5	35,85	TK	1,20
K .	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	TK	1,86
j	Итого:	482	22,84	30,11	53,58	575,4		92,50

Приём	Наименование блюда	Вес блюда,	Пищев	ь вещества	грамм	Энергетическ	Na	Цена в
пищи	паименование олюда	грамм	Белки	Жиры	Углеводы	ая ценность, Ккал	рецептуры	рублях
	Помидоры свежие	40	0,37	0,07	1,27	7,33	TK	10,31
3	Шницель говяжий	70	10,5	15,4	9,11	195,1	268-17	38,42
K	Картофель отварной	100	2	5,1	15,9	121	518-04	13,36
O M	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,56	118,9	382-17	12,91
n n	Блинчик с джемом (47/10)	57	2,20	1,17	15,61	81,67	TK	13,78
0 K	Хлеб пшеничный	23	1,75	0,50	12,50	59,75	TK	1,86
C	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	TK	1,86
	Итого:	510	22,1	25,98	80,95	625,74		92,50

Зав. Производством Впкова Вур











Возрастная категория питающихся: 7-11 дет Неделя по цикличному меню: П неделя День по циканчному меню: понедельник

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

«СОГЛАСОВАНО»

Ежедневное меню основного (организованного) питания

15.05.2023

Школа №61

	на горячее питание обо и инвалиды 7-11 лет	Вес блюда,	вым Белки Жиры Углеводы	Внергетическая ценевость, Неве	Не рецептуры	Цена в		
Danies (Danies	Наименование блюда	- Themse	Белки	Жиры	Углеводы	цинисть, Нивл		рублях
	Помидоры свежие/горошек зеленый консервированный (50/50)	100	2,06	0,19	4,9	29,17	TK	28,87
3 a	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	13,94	24,83	2,64	289,66	210-17	52,44
В	Кефир	180	5,22	4,5	7,2	90	386-17, TK	17,28
0	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	TK	2,41
a K	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	TK	1,86
	Итого за завтрак:	580	24,92	30,72	48,54	569,53		112,35

		Вес блюда,	Пних	вые вещества, г	рамм	Suspretenences quescets, fixed	108-17	Цена в
Dynamics	Наименование блюда	Lbann	Белки	Жиры	Углеводы	цинесть, пли	dris. debatilité de la	рублях
	Кукуруза консервированная	60	1,8	2,28	3,18	40,2	TTK	24,50
	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	14,83	115,4	108-17	10,96
	Шницель говяжий	100	15	-22	13,02	278,67		54,89
0	Пюре картофельное	150	3,2	5,2	19,8	138,78	54-11r-20, TK	19,30
б	Сок натуральный пром/производства	200	1	0	20,2	84,8	389-07, TK	16,50
9	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
д	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
	Итого за обед:	890	29,55	34,85	119,33	887,35		142,45
	Всего за завтрак и обед:	1470	54,47	65,57	167,87	1456,88		254,80

II смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды 7-11 лет

Plane San		Вес блюда,	Пище	вые вещества, г	рамм	Энергитическия	TTK 108-17 268-17 54-11r-20, TK 389-07, TK TK TK	Цена в
Diposition (Secure	Наименование блюда	грамм	Белки	Жиры	Углеводы	цанность, Кнал	ter berferitkhei	рублях
	Кукуруза консервированная	60	1,8	2,28	3,18	40,2	TTK	24,50
	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	14,83	115,4	108-17	10,96
	Шницель говяжий	100	15	22	13,02	278,67	268-17	54,89
0	Пюре картофельное	150	3,2	5,2	19,8	138,78		19,30
б	Сок натуральный пром/производства	200	1	0	20,2	84,8	389-07, TK	16,50
ед	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
~	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
	Итого за обед:	890	29,55	34,85	119,33	887,35		142,45

Epolis		Вес блюда,	Пище	вые вещества, г	рамм	Знаргатическая	Ne рецептуры	Цена в
menge	Наименование блюда	Lineway	Белки	Жиры	Углеводы	циность, Казл	na badamikhan	рублях
Полдини	Булочка бриошь с изюмом	100	4,38	7,3	35	243	471-03	30,55
	Молоко 2,5%	200	5,8	5	9,6	107	385-17	18,28
	Итого за полдник:	300	10,18	12,3	44,6	350		48,83
	Всего за обед и полдник:	1190	39,73	47,15	163,93	1237,35		191,28

Зав. Производством Вонсова Вуд



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

«СОГЛАСОВАНО»

Ежедневное меню основного (организованного) питан

15.05.2023

Школа №61

Возрастная категория питающихся: с 12 лет и старше Неделя по циканчному меню: II неделя

День по циканчному меню: понедельник

I смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных, служащих по контракту, **Аьготники** Бюджет С 12 лет и старше Цена в Пищевые вещества, грамма Вес блюда, грамм Энергетическая цинисть, Кака Ns рецептуры рублях Person. Наименование блюда **Углеводы** Белки Жиры Помидоры свежие/горошек зеленый 34,51 TK 35 5,8 120 2,41 0,22 консервированный (60/60) 3 Омлет натуральный с маслом сливочным 369,54 67,52 210-17 200 18,89 31,11 3,54 a (190/10)B 19,24 386-17, TK 100 5 8 200 5,8 Кефир T 9,49 TK 47 0,4 9,8 100 0,4 Яблоко p 3,22 TK 95.6 20 40 2,8 0,8 a Хлеб пшеничный K 2,79 63 TK 30 0,3 13,5 1.8 Хлеб ржано-пшеничный 136,77 710,14 690 32,1 37,83 60,64 Итого за завтрак:

I смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды Бюджет С 12 лет и старше

Denda		Вес блюда,	Пещ	вые вещества, г	рамм	Эмергитическая цанность, Киал	Nz рецептуры	Цена в
Design recope	Наименование блюда	грамм	Белки	Жиры	Углеводы	циность, Киал		рублях
	Суп картофельный с клецками	250	3,56	4,59	18,54	144,25	108-17	13,29
0	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	15,04	25,63	13,09	311,67	268-17	59,90
	Макароны отварные с овощами	180	6,2	7,19	34,22	226,08	205-17	7,86
e	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	389-07, TK	14,85
Д	Хлеб пшеничный	60	4,2	1,2	30	143,4	TK	4,82
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	0,4	18	84	TK	3,72
	Итого за обед:	815	32,3	39,01	132,03	985,72		104,44
	Всего за завтрак и обед:	1505	64,4	76,84	192,67	1695,86		241,21

II смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных, служащих по контракту,

Аьготники Бюджет С 12 лет и старше

Toniu	Haussanan faran	Вес блюда,	Пищ	твые вещества, г	рамм	Энергитемская	Na рецептуры	Цена в
timute	Наименование блюда	грамм	Белки	Жиры	Углеводы	циность, Килл	ten berdestt klent	рублях
	Суп картофельный с клецками	250	3,56	4,59	18,54	144,25	108-17	13,29
0	Шницель говяжий с маслом сливочным (100/5)	105	15,04	25,63	13,09	311,67	268-17	59,90
6	Макароны отварные с овощами	180	6,2	7,19	34,22	226,08	205-17	7,86
е	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	389-07, TK	14,85
д	Хлеб пшеничный	60	4,2	1,2	30	143,4	TK	4,82
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	0,4	18	84	TK	3,72
	Итого за обед:	815	32,3	39,01	132,03	985,72		104,44

II смена Горячее питание ОВЗ и инвалиды Вюджет С 12 лет и старше

Tpode	Наименование блюда	Вес блюда,	Пнице	вые вещества, г	рамм	Знергитическая	Na рецентуры 471-03 382-17 ТК	Цена в
пищи	паименование олюда	грамм	Белки	Жиры	Углеводы	цинность, Киал	их рецептуры	рублях
	Булочка бриошь с изюмом	100	4,38	7,3	35	243	471-03	30,55
	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	382-17	12,91
Полдиня	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Итого за поддник:	380	8,45	10,89	60,62	397,00		52,95
	Всего за обед и полдник:	1195	40,75	49,9	192,65	1382,72		157,39

зав. Производством Вожева Бизы