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

30.03.2023

Неделя по цикличному меню: I неделя
День по цикличному меню: четверг

Жирма Елена Николаевна

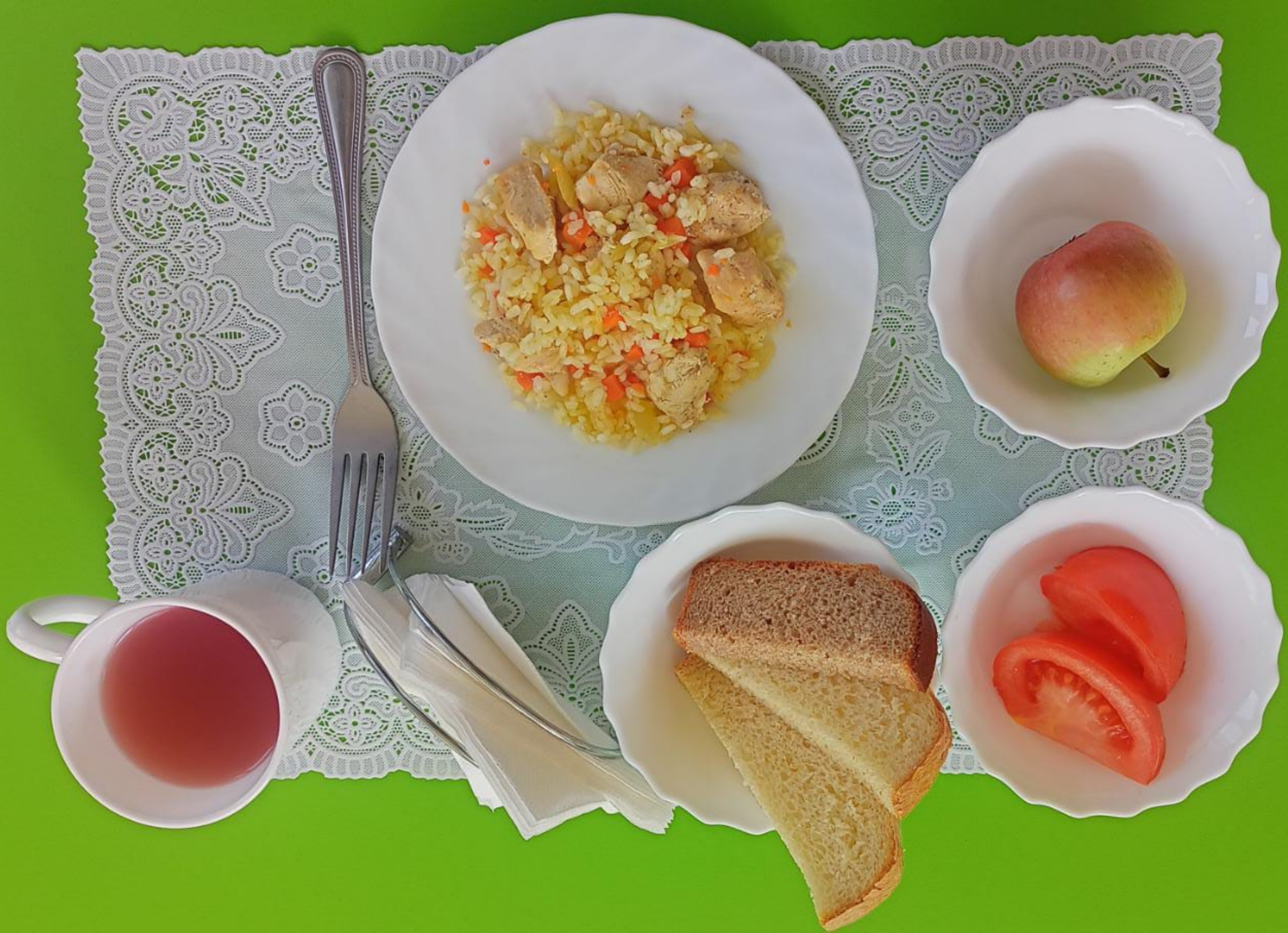
Подписан: Жирма Елена Николаевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Краснодар, T=Директор школы, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ДМИТРИЯ ЛАВРИНЕНКО, СНИЛС=02040044868, 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: 2023-03-30 18:15:21
Foxit PhantomPDF Версия: 9.6.0

Школа №61

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы I смена Завтрак Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,83	0,15	2,85	16,5	Помидоры свежие	90	22,08
ТК	8,4	15	28	215	Вок "Курица с рисом и овощами" (75/75)	150	56,03
ТК	0,89	0,06	33	154,6	Кисель из плодов	200	10,25
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
	14	**17**	**97**	**547**	**Итого**	**590**	**102,12**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	1-4 классы II смена Обед Бюджет	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,5	3,04	3,04	41,4	Салат из свеклы отварной с маслом растительным, зеленью	60	6,20
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	12,12
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	64,12
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	31	**37**	**85**	**775**	**Итого**	**820**	**128,24**

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

30.03.2023

Школа №61

Комплексы свободного выбора для старшеклассников

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,4	0,05	0,85	5	Огурцы соленые	50	8,33
ТК	32,85	15,9	2,8	150	Отбивная из филе ЦБ	75	45,12
302-17	4,79	4,44	31	244	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	15,22
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	1,2	3,4	1,4	92	Печенье с апельсиновой начинкой в пром/упаковке (1 шт.)	20	7,76
ТК	2,8	0,8	20	95,6	Хлеб пшеничный	38	3,03
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	44,73	**24,91**	**102**	**771,35**	**Итого:**	**563**	**92,50**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,67	4,04	4,06	55,2	Салат из свеклы отварной с маслом растительным, зеленью	80	8,33
143-04. ТК	20,52	20,14	35,84	332,5	Плов из говядины (40/150)	190	62,79
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	1,2	3,4	1,4	92	Печенье с апельсиновой начинкой в пром/упаковке (1 шт.)	20	7,76
ТК	1,4	0,4	10	47,8	Хлеб пшеничный	19	1,51
ТК	1,2	0,2	9	42	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,86
	25,88	**28,24**	**93,05**	**691,5**	**Итого:**	**529**	**92,50**

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	92,50	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,4	0,05	0,85	5	Огурцы соленые	50	8,33
ТК	9,8	18,03	32,73	250,9	Вок "Курица с рисом и овощами" (75/100)	175	58,71
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	1,2	3,4	1,4	92	Печенье с апельсиновой начинкой в пром/упаковке (1 шт.)	20	7,76
ТК	4,2	1,2	30	143,4	Хлеб пшеничный	58	4,66
ТК	1,8	0,3	13,5	63	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,79
	18,29	**23,04**	**111**	**676,3**	**Итого:**	**533**	**92,50**

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

1 вариант
блюда на выбор
Pekarro
ORANGE

2 вариант
блюда на выбор
Palmiro
ORANGE

3 вариант
блюда на выбор
Palmia
ORANGE

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 цикличному меню: I неделя
День по цикличному меню: четверг

30.03.2023

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	0,83	0,15	2,85	16,5	Помидоры свежие	90	22,08
ТК	8,4	15,5	28,1	215	Вок "Курица с рисом и овощами" (75/75)	150	56,03
ТК	0,89	0,06	32,8	154,6	Кисель из плодов	200	10,25
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
	14	**17**	**97**	**547**	**Итого**	**590**	**102,12**

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,5	3,04	3,04	41,4	Салат из свеклы отварной с маслом растительным, зеленью	60	6,20
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	12,12
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	64,12
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	31	**37**	**85**	**775**	**Итого**	**820**	**128,24**
	45	**54**	**183**	1321,77	**Всего Бюджет:**	**1410**	**230,36**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,5	3,04	3,04	41,4	Салат из свеклы отварной с маслом растительным, зеленью	60	6,20
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	12,12
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	64,12
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	31	**37**	**85**	**775**	**Итого**	**820**	**128,24**

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
420-17	12	10,4	33,2	274	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	40,09
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
	13	**10,4**	**53,4**	**358,8**	**Итого**	**300**	**56,59**
	44	**48**	**139**	1133,77	**Всего Бюджет:**	**1120**	**184,83**

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

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 цикличному меню: I неделя **30.03.2023**

День по цикличному 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.
ТК	1,1	0,2	3,8	22	Помидоры свежие	120	29,38
ТК	11,2	20,6	37,4	287	Вок "Курица с овощами" (100/100)	200	73,83
ТК	0,89	0,06	32,75	122	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	1,2	3,4	1,4	92	Печенье с апельсиновой начинкой в пром/упаковке (1 шт.)	20	7,76
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
	19,69	**25,56**	**113,9**	**705,2**	**Итого**	**620**	**128,03**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-17	6,96	8,85	0	108	Сыр порционно (твердых сортов)	30	25,58
111-04	3,9	4,3	16	118	Борщ сибирский	250	14,80
ТК	20,5	34,6	5,89	352	Омлет с овощами и маслом сливочным (215/5)	220	73,44
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	41,53	**52,13**	**95,64**	**943,9**	**Итого**	**900**	**161,35**
	61,22	**77,69**	**209,49**	**1649,07**	**Всего Бюджет:**	**1520**	**289,38**

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.
015-17	6,96	8,85	0	108	Сыр порционно (твердых сортов)	30	25,58
111-04	3,9	4,3	16	118	Борщ сибирский	250	14,80
ТК	20,5	34,6	5,89	352	Омлет с овощами и маслом сливочным (215/5)	220	73,44
ТК	3,17	2,78	15,95	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
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
	41,53	**52,13**	**95,64**	**943,9**	**Итого**	**900**	**161,35**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (старшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
	11,99	10,41	33,17	274	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	40,09
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
	13,39	**10,81**	**63,17**	**405,8**	**Итого**	**400**	**66,08**
	54,92	**62,94**	**158,81**	**1349,70**	**Всего Бюджет:**	**1300**	**227,43**

Ген. директор — Качура Г. Ю.

Директор по производственным вопросам — Каде С. М.

Калькулятор — Якунина Е. А.

Зав. производством