ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
ул. Трудовой Славы, 36, тел. 237-49-02
Режим работы: с 8-40 до 16-40

Утверждаю
Директор
МБОУ СОШ № 24
г. Краснодар

Подписан: МБОУ СОШ № 24 г. Краснодар
DN: OU=МБОУ СОШ № 24 г. Краснодар, O=МБОУ СОШ № 24 г. Краснодар, CN=МБОУ СОШ № 24 г. Краснодар, E=school24@kubannet.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место вашего подписания
Дата: 2023-02-02 14:39:57
Foxit Reader Версия: 9.5.0

МЕНЮ

02.02.2023

Школа №24

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	0,55	0,1	1,9	11	Помидоры свежие	60	14,64
347-18	14,7	11,7	12,7	243	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	50,50
ТК	6	1,05	42	187,5	Каша пшеничная рассыпчатая с овощами	150	5,60
ТК	0,07	0,02	10	40	Чай с сахаром	200	3,17
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	**14**	**90,6**	**595**	**Итого**	**565**	**78,18**

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	24,83
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	68,99
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
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
	37	**33**	**84**	**843**	**Итого**	**780**	**164,93**
	62	**46,2**	**175**	**1438,25**	**Всего Бюджет:**	**1345**	**243,11**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
015-07	5,8	7,38	0	90	Сыр порционно (твердых сортов)	25	21,45
137-04	10,8	6,2	0,6	124	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	24,83
362-04	12,4	14,7	24,1	323	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	68,99
ТК	3,17	2,78	16	100,5	Кофейный напиток	200	20,40
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Груша свежая порционная	100	23,25
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
	37	**33**	**84**	**843**	**Итого**	**780**	**164,93**

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
406-17	15,6	10,7	30	280	Пирожок печеный с печенью	100	41,01
	0,1	0,1	18,5	75	Кисель из ягод свежезамороженных	200	10,25
	16,5	**10,7**	**48,2**	**364,8**	**Итого**	**300**	**51,26**
	54	**43**	**132**	**1207,85**	**Всего Бюджет:**	**1080**	**216,19**

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