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 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: 2023-04-17 11:16:43
Foxit Reader Версия: 9.5.0

Приятного аппетита

МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя

17.04.2023

День по цикличному меню: понедельник

Школа №24

I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	2,06	0,19	4,9	29,17	Помидоры свежие/горошек зеленый консервированный (50/50)	100	30,40
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**	**113,88**

(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	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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**	**127,59**
	52	**63**	**166**	**1429,46**	**Всего Бюджет:**	**1470**	**241,47**

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	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
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**	**127,59**

(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	30,55
385-17	5,8	5	9,6	107	Молоко 2,5%	200	18,28
	10	**12,3**	**44,6**	**350**	**Итого**	**300**	**48,83**
	39	**45**	**163**	**1195,35**	**Всего Бюджет:**	**1190**	**176,42**

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