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
№ 24 г.
Краснодар

МБОУ СОШ

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: 2023-03-16 09:30:37
Foxit Reader Версия: 9.5.0

Приятного аппетита

МЕНЮ

Неделя по цикличному меню: II неделя

17.03.2023

День по цикличному меню: пятница

Школа №24

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

I смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,54	0,1	2,64	19,8	Капуста квашенная	80	13,73
ТК	16	10	6,71	206	Гратен из печени	90	40,70
205-17	5,17	5,99	29	188,4	Макароны отварные с овощами	150	6,64
389-17,	0,9	0	18	76,32	Сок натуральный пром/производства	180	14,85
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
	26,9	**17**	**80**	**604**	**Итого**	**550**	**80,19**

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,89
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	11,17
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,80
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	**33**	**106**	**840**	**Итого**	**875**	**177,02**
	71	**50**	**186**	**1444,57**	**Всего Бюджет:**	**1425**	**257,21**

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

II смена

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,07	7,74	1,44	62,4	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком, маслом растительным, зеленью	60	12,89
110-04	16,50	4,22	10,41	86,40	Борщ с капустой и картофелем	200	11,17
ТК	18	12	4,12	228,9	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	86,06
204-04	3,2	8,4	26,1	181	Картофель отварной с луком	150	25,80
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	18,59
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	16,50
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
	44	**33**	**106**	**840**	**Итого**	**875**	**177,02**

(младшие классы) Полдник

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТК	11,9	16,4	41,6	183	Бутерброд с сыром	60	29,88
382-17	3,67	3,19	16	107	Какао с молоком	180	12,91
ТК	0,4	0,4	9,8	47	Яблоко	100	9,49
	16	**20**	**67,2**	**337**	**Итого**	**340**	**52,28**
	60	**53**	**173**	**1177,35**	**Всего Бюджет:**	**1215**	**229,30**

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