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: 2022-12-22 15:41:50
Foxit Reader Версия: 9.5.0

МЕНЮ

22.12.2022

Школа №24

I смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Завтрак

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	1,71	0,11	2,92	21,96	Капуста квашенная	90	15,44
ТК	8,4	15,5	28,1	215	Вок "Курица с рисом и овощами" (75/75)	150	57,92
ТК	0,89	0,06	32,8	154,6	Кисель из плодов	200	10,25
ТК	0,4	0	9,8	38	Мандарин	100	14,95
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
	14,7	**16**	**98**	**543**	**Итого**	**590**	**102,83**

(младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,91	2,3	5,9	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	11,03
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	11,09
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	57,32
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	18,00
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
	31,1	**37**	**88**	**797**	**Итого**	**820**	**124,65**
	45,8	**53**	**186**	**1339,83**	**Всего Бюджет:**	**1410**	**227,48**

II смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (младшие классы) Обед

№ Рецептуры	Б	Ж	У	Ккал	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход, в гр	Цена, руб. коп.
ТТК	0,91	2,3	5,9	54	Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным, зеленью	60	11,03
111-04	3,12	3,44	12,8	94,4	Борщ сибирский	200	11,09
ТК	18,2	26,8	5,2	318	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	57,32
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	18,00
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
	31,1	**37**	**88**	**797**	**Итого**	**820**	**124,65**

(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	39,71
389-07, ТК	1	0	20,2	84,8	Сок натуральный пром/производства	200	13,50
	13	**10,4**	**53,4**	**358,8**	**Итого**	**300**	**53,21**
	44	**47**	**142**	**1155,37**	**Всего Бюджет:**	**1120**	**177,86**

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