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: 2023-03-30 10:01:27
Foxit Reader Версия: 9.5.0

Приятного аппетита

МЕНЮ

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

30.03.2023

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	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**

II смена

ОВЗ и инвалиды Бюджет (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**

(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