

«УТВЕРЖДЕНО»

Ген. Директор ООО КШП «Русь»

Кафара Г. Ю.

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель общеобразовательной организации

А. В. Камарова ОИО

Ежедневное меню

основного (организованного) питания

26.04.2023

Возрастная категория питающихся: с 12 лет и старше

Неделя по цикличному меню: 1 неделя

День по цикличному меню: среда

Школа №57

Комплексы свободного выбора для старшеклассников с 12 лет и старше

Группы классов	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
1 к о м п л е к с	Огурцы свежие	60	0,35	0,05	0,95	6	ТК	16,33
	Котлета из мяса птицы	100	18,11	10,40	13,40	168,40	ТК	40,74
	Картофель отварной	130	2,6	6,63	20,67	157,3	018-04	17,66
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10	40	ТК	3,17
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Хлеб пшеничный	34	2,45	0,7	17,5	83,65	ТК	2,75
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	ТК	1,86
	Итого:	644	25,18	18,4	81,32	544,35		92,00

Группы классов	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
2 к о м п л е к с	Кукуруза консервированная	40	1,2	1,52	2,12	26,8	ТТК	16,33
	Птица запеченная (голень ЦБ)	90	31,56	5,03	2,25	129,6	ТТК	48,63
	Макароны отварные с маслом сливочным	180	6,84	6,96	41,28	236,40	520	10,45
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10	40	ТК	3,17
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Хлеб пшеничный	26	1,75	0,50	12,50	59,75	ТК	2,07
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	ТК	1,86
	Итого:	686	43,04	14,63	86,95	581,55		92,00

Группы классов	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
3 к о м п л е к с	Сыр порционно (твердых сортов)	25	5,8	7,38	0	90	015-07	21,45
	Пудинг из творога со сметаной (120/5)	125	9,71	11,49	18,83	252,1	302-04	54,16
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10	40	ТК	3,17
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Хлеб пшеничный	23	1,75	0,50	12,50	59,75	ТК	1,87
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	ТК	1,86
	Итого:	493	18,93	19,99	60,13	530,85		92,00

Зав. Производством

А. С. Сакри АА

«СОГЛАСОВАНО»

Александр М. Пашаев



Ежедневное меню
основного (организованного) питания

26.04.2023

Школа №57

Возрастная категория обучающихся: 7-11 лет

Неделя по календарному плану: I неделя

День по календарному плану: среда

I смена Горнее питание ОБЗ и инвалиды 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак	Сыр порционно (твердых сортов)	30	4,64	5,9	0	72	215-17	17,33
	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	11,66	13,79	22,6	302,5	202-19	64,41
	Кефир	180	5,22	4,5	7,2	90	205-17, 19	17,28
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	TK	2,41
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	TK	1,86
	Итого за завтрак:	500	28,22	28,39	63,60	628,30		112,78

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Огурцы свежие	60	0,35	0,05	0,95	6	TK	16,47
	Суп картофельный с горохом	200	4,96	4,48	17,84	133,6	100-04	11,82
	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230	215-17	54,87
	Картофель отварной	150	3	7,65	23,85	181,5	118-04	19,48
	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	TK	12,91
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
	Итого за обед:	778	30,3	31,18	104,94	840,6		122,36
Всего за завтрак и обед:	1278	58,52	59,57	168,54	1468,9		235,14	

II смена Горнее питание ОБЗ и инвалиды 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Огурцы свежие	60	0,35	0,05	0,95	6	TK	16,47
	Суп картофельный с горохом	200	4,96	4,48	17,84	133,6	100-04	11,82
	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230	215-17	54,87
	Картофель отварной	150	3	7,65	23,85	181,5	118-04	19,48
	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	TK	12,91
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
	Итого за обед:	778	30,3	31,18	104,94	840,6		122,36

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Подзавтрак	Ватрушка с творогом	100	12,3	7,31	38,9	269,33	215-17	35,31
	Кефир	200	5,8	5	8	100	205-17, 19	19,24
	Итого за подзавтрак:	300	18,1	12,31	46,9	369,33		54,55
Всего за обед и подзавтрак:	1078	48,4	43,49	181,84	1209,93		176,91	

Зав. Производством _____

ООО Комбинат Школьного Питания «Русь»
г. Краснодар, ул. Трудовой Славы, 38, тел. 237-49-02
Режим работы: с 9-00 до 18-00



«УТВЕРЖДЕНО»

Ген. Директор ООО КШП «Русь»

Какура Г. Ю.

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель общеобразовательной организации

Ольга А. В. Кашаева - ФИО

Ежедневное меню основного (организованного) питания

Возрастная категория питающихся: 7-11 лет

26.04.2023

Неделя по циклическому меню: I неделя

День по циклическому меню: среда

Школа №57

I смена Горячее питание 7-11 лет

Проблема	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак	Сыр порционно (твердых сортов)	20	4,64	5,9	0	72	015-17	17,33
	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	11,66	13,79	22,6	302,5	362-04	64,41
	Кефир	180	5,22	4,5	7,2	90	386-17, ТК	17,28
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	ТК	2,41
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	ТК	1,86
	Итого за завтрак:	500	25,22	25,39	63,60	625,20		112,78

II смена Горячее питание 7-11 лет

Проблема	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Огурцы свежие	60	0,35	0,05	0,95	6	ТК	16,47
	Суп картофельный с горохом	200	4,96	4,48	17,84	133,6	170-04	11,82
	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230	235-17	54,87
	Картофель отварной	150	3	7,65	23,85	181,5	518-04	19,48
	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	ТК	12,91
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	ТК	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	ТК	2,79
	Итого за обед:	775	30,3	31,18	104,94	840,6		122,36

Зав. Производством

Ольга А. В. Кашаева

«СОГЛАСОВАНО»

Иванов И.В. Косарева

Ежедневное меню
основного (организованного) питания

26.04.2023

Школа №57

Возрастная категория обучающихся: с 12 лет и старше

Выдача по учебному меню: 1 выдана

День по учебному меню: среда

I смена Горючее питание ОБЗ и инвалиды. Дети семей из числа мобилизованных, служащих по контракту, льготники. Бюджет С 12 лет и старше

№ п/п	Наименование блюда	№ выданы	Питательные вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
З а в т р а к	Сыр порционно (твердых сортов)	10	2,32	2,95	0	36	112-17	9,08
	Пудинг из творога со сметаной (200/5)	205	16,6	19,7	32,27	402,3	362-34	89,31
	Кефир	200	5,8	5	8	100	386-17-18	19,24
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	TK	2,41
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
Итого за завтрак:		575	29,02	28,95	78,57	720		132,32

II смена Горючее питание ОБЗ и инвалиды. Бюджет С 12 лет и старше

№ п/п	Наименование блюда	№ выданы	Питательные вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
О б е д	Суп картофельный с горохом	250	6,2	5,6	22,3	167	129-34	14,32
	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230	225-17	54,87
	Картофель отварной	180	3,6	9,18	28,62	217,8	118-34	23,01
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,89	TK	14,35
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3	0,5	22,5	105	TK	4,65
	Итого за обед:	935	33,8	34,73	133,78	1005,19		124,71
Всего за завтрак и обед:		1510	62,82	63,68	212,35	1725,19		257,03

III смена Горючее питание ОБЗ и инвалиды. Дети семей из числа мобилизованных, служащих по контракту, льготники. Бюджет С 12 лет и старше

№ п/п	Наименование блюда	№ выданы	Питательные вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
О б е д	Суп картофельный с горохом	250	6,2	5,6	22,3	167	129-34	14,32
	Шницель рыбный натуральный (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230	225-17	54,87
	Картофель отварной	180	3,6	9,18	28,62	217,8	118-34	23,01
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,89	TK	14,35
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3	0,5	22,5	105	TK	4,65
	Итого за обед:	935	33,8	34,73	133,78	1005,19		124,71

IV смена Горючее питание ОБЗ и инвалиды. Бюджет С 12 лет и старше

№ п/п	Наименование блюда	№ выданы	Питательные вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
П о д н и е	Ватрушка с творогом	100	12,3	7,31	38,9	269,33	112-17	35,31
	Кефир	250	7,25	6,25	10	125	386-17-18	23,98
	Итого за поддник:	350	19,55	13,56	48,90	394,33		59,29
Всего за обед и поддник:		1285	53,35	48,29	182,68	1399,52		184

Зав. Производством

Иванов И.В. Косарева







