



УТВЕРЖДАЮ:  
 Заместитель директора по производству  
 МАУ ЦСОО "ПЕРЕМЕНА"  
 Касимова Н. А.

## МЕНЮ для школьной столовой ГКОУ УР "ОШ № 5 города Глазова" для учащихся 7-11 лет

Номер сборника рецептур	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий
<b>17.05.2024 ПЯТНИЦА (5 день примерного меню)</b>							
<b>Завтрак</b>							
110/2008	Сырники из творога запеченные	75/20	39.96	13.670	6.190	28.310	221.390
302/2004	Каша ячневая молочная	250/5	18.24	9.510	7.420	53.130	305.050
457/2021	Чай с сахаром	200/10	2.08	0.000	0.000	9.980	37.420
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	25	1.56	1.900	0.230	12.430	56.500
<b>ИТОГО</b>			<b>61.84</b>	<b>25.080</b>	<b>13.840</b>	<b>103.850</b>	<b>620.360</b>
<b>Обед</b>							
32/2021	Салат из свеклы с сыром	100	16.35	3.110	8.300	7.740	117.080
168/2004	Суп- пюре из разных овощей с гренками	200/10	14.41	3.670	5.980	19.100	142.550
498/2004	Котлеты рубленые из птицы	90	47.84	15.280	10.900	12.660	205.000
512/2004	Рис припущенный	170	13.82	4.220	4.630	46.080	231.240
494/2021	Компот из плодов сушеных ( из изюма) +С	200	8.89	0.360	0.000	23.240	91.430
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	25	1.56	1.900	0.230	12.430	56.500
575/2021	Хлеб ржано-пшеничный	23	1.29	1.610	0.230	10.350	47.380
<b>ИТОГО</b>			<b>104.16</b>	<b>30.150</b>	<b>30.270</b>	<b>131.600</b>	<b>891.180</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>166.00</b>	<b>55.230</b>	<b>44.110</b>	<b>235.450</b>	<b>1511.540</b>

Директор школы: \_\_\_\_\_  
 Врач школы: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_  
 Технолог: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА № ЗП000001547 НА 1 ЧЕЛОВЕКА ОТ 17.05.2024**

Заказчик: ГКОУ УР "ОШ № 5 ГОРОДА ГЛАЗОВА"

Договор: Основной договор

Количество питающихся: [Количествопитающихся]

НАИМЕНОВАНИЕ продуктов питания и блюд	ЦЕНА продукта питания, рублей	ИТОГО	Сырники из творога запеченные	Каша ячневая молочная	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный 1 сорта	Салат из свежкл с сыром	Суп- поре из разных овощей с гречками	Котлеты рубленные из птицы	Рис припущенны й	Компот из плодов сушеных ( из изюма) +С	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб ржано-пшен ичный
<b>1. ВЫХОД блюда, г (мл, шт)</b>			<b>95</b>	<b>250</b>	<b>200</b>	<b>25</b>	<b>100</b>	<b>210</b>	<b>90</b>	<b>170</b>	<b>200</b>	<b>25</b>	<b>23</b>
Сыр Российский	475.000	8.000					8.000						
Хлеб пшеничный х/з	240.000	115.000				50.000	15.000						
Хлеб ржано-пшеничный хлебозавод	44.000	23.000											23.000
Чай заварка	550.000	1.000			1.000								
вода		785.000		82.000	200.000		152.000		23.400	124.600	203.000		
Грудки куриные	360.000	77.220							77.220				
изюм	220.000	20.000						20.000			20.000		
капуста свежая	44.000	20.000											
картофель	31.000	50.768					50.768						
кислота аскорбиновая	6320.000	0.060									0.060		
кислота лимонная	146.000	0.200									0.200		
крупа манная	40.000	5.500	5.500										
крупа рисовая	79.770	59.500								59.500			
крупа ячневая	25.000	55.500		55.500									
лук репчатый	45.000	9.520					9.520						
масло растительное	345.660	13.400											
масло сливочное на полив	655.000	5.000		5.000			6.000						
масло сливочное несоленое 72,5%	1965.000	10.900	1.000							5.900			
молоко стущенное	278.380	20.000	20.000										
молоко цельное	100.000	153.400		123.000									
морковь свежая	55.000	16.000											
мука пшеничная сорт высший	70.000	9.000	5.000										
сахарный песок	300.000	35.000	7.500		10.000								
свекла свежая	49.000	117.040		7.500			117.040				10.000		
сметана	152.000	2.500	2.500										
соль пищевая йодированная	111.000	4.830	0.500	1.000			0.250		0.380	1.700			
сахари	77.100	9.000							9.000				
творог 5%	245.000	68.000	68.000										
хлеб пшеничный 1 сорт	48.000	16.200											
яйцо	295.830	2.500	2.500						16.200				
<b>1. Количество блюд (порций)</b>		<b>2.500</b>	<b>1.000</b>	<b>1.000</b>	<b>1.000</b>	<b>1.000</b>	<b>1.000</b>	<b>1.000</b>	<b>1.000</b>	<b>1.000</b>	<b>1.000</b>	<b>1.000</b>	<b>1.000</b>
<b>2. Цена плановая, рублей</b>	<b>104.42</b>		<b>24.98</b>	<b>11.40</b>	<b>1.30</b>	<b>1.20</b>	<b>10.22</b>	<b>9.01</b>	<b>29.90</b>	<b>8.64</b>	<b>5.56</b>	<b>1.20</b>	<b>1.01</b>
<b>3. Цена реализации, рублей</b>	<b>166.00</b>		<b>39.96</b>	<b>18.24</b>	<b>2.08</b>	<b>1.56</b>	<b>16.35</b>	<b>14.41</b>	<b>47.84</b>	<b>13.82</b>	<b>8.89</b>	<b>1.56</b>	<b>1.29</b>
<b>4. Сумма плановая, рублей (1 * 2)</b>	<b>104.42</b>		<b>24.98</b>	<b>11.40</b>	<b>1.30</b>	<b>1.20</b>	<b>10.22</b>	<b>9.01</b>	<b>29.90</b>	<b>8.64</b>	<b>5.56</b>	<b>1.20</b>	<b>1.01</b>
<b>5. Сумма реализации, рублей (1 * 3)</b>	<b>166.00</b>		<b>39.96</b>	<b>18.24</b>	<b>2.08</b>	<b>1.56</b>	<b>16.35</b>	<b>14.41</b>	<b>47.84</b>	<b>13.82</b>	<b>8.89</b>	<b>1.56</b>	<b>1.29</b>
<b>6. Суммовая разница, рублей (5 - 4)</b>	<b>61.58</b>		<b>39.96</b>	<b>18.24</b>	<b>2.08</b>	<b>1.56</b>	<b>16.35</b>	<b>14.41</b>	<b>47.84</b>	<b>13.82</b>	<b>8.89</b>	<b>1.56</b>	<b>1.29</b>

Заведующий:

Калькулятор:

Бухгалтер:

Диетсестра:

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по производству  
МАУ ЦСОО "ПЕРЕМЕНА"

Касимова Н. А.

**МЕНЮ для школьной столовой ГКОУ УР "ОШ № 5 города Глазова"  
для учащихся 12-18 лет**



Номер сборника рецептов	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий

17.05.2024 ПЯТНИЦА (5 день примерного меню)

**Завтрак**

110/2008	Сырники из творога запеченные	100/25	52.48	18.160	8.600	36.840	293.780
302/2004	Каша ячневая молочная	250/10	23.47	9.560	11.050	53.200	338.150
457/2021	Чай с сахаром	200/10	2.08	0.000	0.000	9.980	37.420
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	20	1.24	1.520	0.180	9.940	45.200
<b>ИТОГО</b>			<b>79.27</b>	<b>29.240</b>	<b>19.830</b>	<b>109.960</b>	<b>714.550</b>

**Обед**

32/2021	Салат из свеклы с сыром	100	16.35	3.110	8.300	7.740	117.080
168/2004	Суп- пюре из разных овощей с гренками	250/10	17.58	4.590	5.000	23.870	155.720
498/2004	Котлеты рубленые из птицы	100	53.16	16.980	12.110	14.070	227.780
512/2004	Рис припущенный	200	16.30	4.970	5.500	54.210	272.440
494/2021	Компот из изюма +С	200	8.99	0.360	0.000	23.250	91.470
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	20	1.24	1.520	0.180	9.940	45.200
575/2021	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.11	1.400	0.200	9.000	41.200
<b>ИТОГО</b>			<b>114.73</b>	<b>32.930</b>	<b>31.290</b>	<b>142.080</b>	<b>950.890</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>194.00</b>	<b>62.170</b>	<b>51.120</b>	<b>252.040</b>	<b>1665.440</b>

Директор школы:

Врач школы:

Калькулятор:

Технолог:

Заведующий производством:

МЕНЮ-РАСКЛАДКА № ЗП00001548 НА 1 ЧЕЛОВЕКА ОТ 17.05.2024

Заказчик: ГКОУ УР "ОШ № 5 ГОРОДА ГЛАЗОВА"

Договор: Основной договор

Количество питающихся: [Количествопитающихся]

НАИМЕНОВАНИЕ продуктов питания и блюд	ЦЕНА продукта питания, рублей	ИТОГО	Сырники из творога запеченные	Каша ячневая молочная	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный 1 сорта	Салат из свежкл с сыром	Суп- пюре из разных овощей с гречками	Котлеты рубленые из птицы	Рис припущенны й	Компот из изюма +С	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб ржано-пшен ичный
1. ВЫХОД блюда, г (мл, шт)			125	260	200	20	100	260	100	200	200	20	20
Сыр Российский	475.000	8.000					8.000						
Хлеб пшеничный х/з	288.000	116.750				40.000		18.750	18.000				20.000
Хлеб ржано-пшеничный хлебозавод	44.000	20.000											
Чай заварка	550.000	1.000			1.000								
вода		848.000		82.000	200.000			190.000	26.000	147.000	203.000		
грудки куриные	360.000	85.800							85.800				
изюм	220.000	20.000									20.000		
капуста свежая	44.000	25.000						25.000					
картофель	31.000	63.460						63.460					
кислота аскорбиновая	6320.000	0.070									0.070		
кислота лимонная	146.000	0.200									0.200		
крупа манная	40.000	7.300	7.300							70.000			
крупа рисовая	79.770	70.000											
крупа ячневая	25.000	55.500		55.500									
лук репчатый	45.000	11.900						11.900					
масло растительное	230.440	12.000					6.000		6.000				
масло сливочное на полив	655.000	10.000		10.000									
масло сливочное несоленое 72,5%	1965.000	13.330	1.330					5.000		7.000			
молоко стуженное	278.380	25.000	25.000										
молоко цельное	100.000	161.000		123.000				38.000					
морковь свежая	55.000	20.000						20.000					
мука пшеничная сорт высший	70.000	11.700	6.700					5.000					
сахарный песок	300.000	37.500	10.000	7.500	10.000						10.000		
свекла свежая	49.000	117.040					117.040						
сметана 15%	152.000	3.300	3.300										
соль пищевая йодированная	92.500	4.250		1.000			0.250	1.000	1.000	1.000			
сухари	77.100	10.000							10.000				
творог 5%	245.000	90.700	90.700										
яйцо	295.830	3.300	3.300										
1. Количество блюд (порций)		3.300	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
2. Цена плановая, рублей	121.82		32.80	14.67	1.30	0.96	10.22	10.99	33.23	10.19	5.62	0.96	0.88
3. Цена реализации, рублей	194.00		52.48	23.47	2.08	1.24	16.35	17.58	53.16	16.30	8.99	1.24	1.11
4. Сумма плановая, рублей (1 * 2)	121.82		32.80	14.67	1.30	0.96	10.22	10.99	33.23	10.19	5.62	0.96	0.88
5. Сумма реализации, рублей (1 * 3)	194.00		52.48	23.47	2.08	1.24	16.35	17.58	53.16	16.30	8.99	1.24	1.11
6. Суммовая разница, рублей (5 - 4)	72.18		52.48	23.47	2.08	1.24	16.35	17.58	53.16	16.30	8.99	1.24	1.11

Диетсестра:

Бухгалтер:

Калькулятор:

Заведующий: