



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

14.03.2025 ПЯТНИЦА (11 день примерного меню)

Завтрак

268/2021	Омлет натуральный	60	19.44	3.890	6.260	1.320	83.050
302/2004	Каша рисовая молочная	180/5	24.40	3.780	6.180	32.910	224.660
464/2021	Кофейный напиток	200	8.16	1.610	1.340	12.500	66.760
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	25	2.01	1.900	0.230	12.430	56.500
573/2021	Хлеб сельский	20	1.50	2.200	0.200	13.400	64.600
82/2021	Яблоко	100	16.90	0.400	0.000	11.300	46.000
ИТОГО			72.41	13.780	14.210	83.860	541.570

Обед

26/2021	Салат из свеклы отварной	60	6.97	0.860	3.120	5.070	55.350
171/2004	Суп- пюре из картофеля с гренками	200/10	24.59	3.460	4.090	25.970	138.390
301/2011	Птица тушеная	100	56.81	11.640	10.390	3.260	166.420
510/2004	Каша пшённая вязкая	160	12.35	4.720	4.840	26.990	166.750
496/2021	Напиток из шиповника	200	10.80	0.680	0.000	14.280	59.400
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	20	1.61	1.520	0.180	9.940	45.200
573/2021	Хлеб сельский	20	1.46	2.200	0.200	13.400	64.600
ИТОГО			114.59	25.080	22.820	98.910	696.110

ВСЕГО			187.00	38.860	37.030	182.770	1237.680
--------------	--	--	---------------	---------------	---------------	----------------	-----------------

Директор школы: _____

Врач школы: _____

Калькулятор: _____

Технолог: _____

Заведующий производством: _____

5

МЕНЮ-РАСКЛАДКА № ЗП00003899 НА 1 ЧЕЛОВЕКА ОТ 14.03.2025

Заказчик: Школы
 Договор: Основной договор
 Количество питающихся: [Количествопитающихся]

НАИМЕНОВАНИЕ продуктов питания и блюд	ЦЕНА продукта питания, рублей	ИТОГО	Омлет натуральный	Каша рисовая молочная	Кофейный напиток	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб сельский	Яблоко	Салат из свежы отварной	Суп- пюре из картофеля с гречками	Птица тушеная	Каша пшениная вязкая	Напиток из шиповника	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб сельский
1. ВЫХОД блюда (мл, шт)			60	185	200	25	20	100	60	210	100	160	200	20	20
Хлеб пшеничный х/з	186.000	63.750				25.000				18.750					
Хлеб сельский	232.000	80.000				40.000									
вода		697.600		57.600	160.000					152.000		128.000	200.000		
грудки куриные	380.000	87.450									87.450				
картофель	59.000	120.240								120.240					
кофейный напиток	398.000	2.400			2.400										
крупа пшениная	47.000	38.827													
крупа рисовая	95.000	38.985			38.985										
лавровый лист	662.000	0.010													
лук репчатый	90.000	21.423													
масло подсолнечное рафинированное	146.740	6.000													
масло растительное	293.480	4.200		5.000											
масло сливочное на полив	1050.000	5.000													
масло сливочное несоленое 72,5%	3150.000	10.800													
молоко цельное	271.400	189.215	22.152	86.663	50.000					4.000		5.600			
морковь свежая	48.000	5.320								5.320					
мука пшеничная сорт высший	74.000	7.000								4.000	3.000				
сахарный песок	225.000	25.288		5.288	10.000										
свекла свежая	50.000	76.608								76.608					
соль пищевая йодированная	111.000	4.595	0.277	1.168						1.000	1.000	1.000			
томатная паста	225.000	3.200									3.200				
шиповник	300.000	20.000													
яблоки (раздана)	130.000	100.000						100.000							
яйцо куриное	218.750	42.461	42.461												
1. Количество блюд (порций)			1.000	1.000	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	120.32		12.15	15.25	5.10	1.55	1.16	13.00	4.36	15.37	35.51	7.72	6.75	1.24	1.16
3. Цена реализации, рублей	187.00		19.44	24.40	8.16	2.01	1.50	16.90	6.97	24.59	56.81	12.35	10.80	1.61	1.46
4. Сумма плановая, рублей (1 * 2)	120.32		12.15	15.25	5.10	1.55	1.16	13.00	4.36	15.37	35.51	7.72	6.75	1.24	1.16
5. Сумма реализации, рублей (1 * 3)	187.00		19.44	24.40	8.16	2.01	1.50	16.90	6.97	24.59	56.81	12.35	10.80	1.61	1.46
6. Суммовая разница, рублей (5 - 4)	66.68		19.44	24.40	8.16	2.01	1.50	16.90	6.97	24.59	56.81	12.35	10.80	1.61	1.46

Заведующий:

Бухгалтер:

Диетсестра:

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по производству

МАУ СОШ "ПЕРЕМЕНА"

Касимова Н. А.

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



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

14.03.2025 ПЯТНИЦА (11 день примерного меню)

Завтрак

268/2021	Омлет натуральный	100	32.40	6.480	10.440	2.190	138.410
302/2004	Каша рисовая молочная с маслом	200/5	26.62	4.290	6.510	37.470	251.260
464/2021	Кофейный напиток	200	8.16	1.610	1.340	12.500	66.760
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	25	2.01	1.900	0.230	12.430	56.500
573/2021	Хлеб сельский	25	1.88	2.750	0.250	16.750	80.750
82/2021	Яблоко	100	16.90	0.400	0.000	11.300	46.000
ИТОГО			87.97	17.430	18.770	92.640	639.680

Обед

26/2021	Салат из свеклы отварной	100	11.61	1.440	5.200	8.450	92.240
171/2004	Суп- пюре из картофеля с гренками	250/10	28.20	4.130	5.100	31.230	167.340
301/2011	Птица тушеная	100	56.81	11.640	10.390	3.260	166.420
510/2004	Каша пшённая вязкая	200	15.44	5.890	6.050	33.710	208.330
496/2021	Напиток из шиповника	200	10.80	0.680	0.000	14.280	59.400
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорт	40	3.22	3.040	0.360	19.880	90.400
573/2021	Хлеб сельский	40	2.95	4.400	0.400	26.800	129.200
ИТОГО			129.03	31.220	27.500	137.610	913.330
ВСЕГО			217.00	48.650	46.270	230.250	1553.010

Директор школы: _____

Врач школы: _____

Калькулятор: _____

Технолог: _____

Заведующий производством: _____

МЕНЮ-РАСКЛАДКА № ЗП100003900 НА 1 ЧЕЛОВЕКА ОТ 14.03.2025

Заказчик: Школы
 Договор: Основной договор
 Количество питающихся: [Количествопитающихся]

НАИМЕНОВАНИЕ продуктов питания и блюд	ЦЕНА продукта питания, рублей	ИТОГО	Омлет натуральный	Каша рисовая молочная с маслом	Кофейный напиток	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб сельский	Яблоко	Салат из свежых отварной	Суп- пюре из картофеля с гренками	Грица тушеная	Каша пшеница вязкая	Напиток из шиповника	Хлеб пшеничный 1 сорт	Хлеб сельский
1. ВЫХОД блюда, г (мл, шт)															
Хлеб пшеничный х/з	186.000	83.750				25.000				18.750					
Хлеб сельский	116.000	65.000					25.000								
вода	770.800	770.800								190.000		200.000			
грудки куриные	380.000	87.450									87.450				
картофель	59.000	128.700								128.700					
кофейный напиток	398.000	2.400			2.400										
крупа пшеница	47.000	48.500										48.500			
крупа рисовая	95.000	44.400		44.400											
лавровый лист	662.000	0.010									0.010				
лук репчатый	90.000	23.804								11.904	11.900				
масло подсолнечное рафинированное	146.740	6.000									6.000				
масло растительное	293.480	7.000	1.000						6.000						
масло сливочное на полив	1050.000	5.000		5.000											
масло сливочное несоленое 72,5%	3150.000	14.000	2.000							5.000					
молоко цельное	271.400	223.620	36.920	98.700	50.000					38.000					
морковь свежая	48.000	6.250								6.250					
мука пшеничная сорт высший	74.000	8.000								5.000	3.000				
сахарный песок	225.000	26.000		6.000	10.000										
свекла свежая	50.000	127.680							127.680						
соль пищевая йодированная	111.000	4.712	0.462	1.000					0.250	1.000	1.000				
томатная паста	225.000	3.200									3.200				
шиповник	300.000	20.000						100.000							
яблоки (раздача)	130.000	100.000													
яйцо куриное	218.750	70.769	70.769												
1. Количество блюд (порций)			1.000	1.000	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	139.59		20.225	16.64	5.10	1.55	1.45	13.00	7.26	17.63	35.51	9.65	6.75	2.48	2.32
3. Цена реализации, рублей	217.00		32.40	26.62	8.16	2.01	1.88	16.90	11.61	28.20	56.81	15.44	10.80	3.22	2.95
4. Сумма плановая, рублей (1 * 2)	139.59		20.225	16.64	5.10	1.55	1.45	13.00	7.26	17.63	35.51	9.65	6.75	2.48	2.32
5. Сумма реализации, рублей (1 * 3)	217.00		32.40	26.62	8.16	2.01	1.88	16.90	11.61	28.20	56.81	15.44	10.80	3.22	2.95
6. Суммовая разница, рублей (5 - 4)	77.41		32.40	26.62	8.16	2.01	1.88	16.90	11.61	28.20	56.81	15.44	10.80	3.22	2.95

Заведующий: _____ Бухгалтер: _____ Диетсестра: _____