



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
18.04.2025 ПЯТНИЦА (11 день примерного меню)							
Завтрак							
268/2021	Омлет натуральный	60	19.05	3.890	6.260	1.320	83.050
302/2004	Каша рисовая молочная	180/5	22.80	3.780	6.180	32.910	224.660
464/2021	Кофейный напиток	200	8.38	1.610	1.340	12.500	66.760
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	23	1.85	1.750	0.210	11.430	51.980
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			70.48	13.630	14.190	82.860	537.050
Обед							
26/2021	Салат из свеклы отварной	80	9.29	1.150	4.160	6.760	73.800
171/2004	Суп- пюре из картофеля с гренками	200/10	25.24	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	10.56	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	25	2.00	1.900	0.230	12.430	56.500
573/2021	Хлеб сельский	25	1.82	2.750	0.250	16.750	80.750
ИТОГО			116.52	26.300	23.960	106.440	742.010
ВСЕГО			187.00	39.930	38.150	189.300	1279.060

Директор школы:

Врач школы:

Калькулятор:

Технолог:

Заведующий производством:

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 салаты отварной	Суп- пюре из картофеля с гренками	Птица тушеная	Каша пшениная вязкая	Напиток из шиповника	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб сельский
1. Выход блюда, г (мл, шт)				60	185	200	23	20	100	80	210	100	160	200	25	25
Хлеб пшеничный х/з		186.000	66.750				23.000				18.750					
Хлеб сельский		116.000	45.000					20.000								
вода			697.600		57.600	160.000					152.000		128.000	200.000		
грудки куриные		380.000	87.450									87.450				
картофель		69.000	120.240								120.240					
кофейный напиток		460.000	2.400			2.400										
крупа пшениная		47.000	38.827										38.827			
крупа рисовая		95.000	38.985													
лавровый лист		662.000	0.010													
лук репчатый		90.000	21.423								9.523	0.010				
масло подсолнечное рафинированное		146.740	6.000							4.800		11.900				
масло растительное		293.480	5.400	0.600								6.000				
масло сливочное на полив		850.000	5.000		5.000											
масло сливочное несоленое 72.5%		2550.000	10.800	1.200							4.000		5.600			
молоко цельное		271.400	189.215	22.152	86.663	50.000					30.400					
морковь свежая		48.000	5.320								5.320	3.000				
мука пшеничная сорт высший		74.000	7.000								4.000			10.000		
сахарный песок		225.000	25.268		5.268	10.000										
свежета свежая		50.000	102.144							102.144						
соль пищевая йодированная		111.000	4.645	0.277	1.168					0.200	1.000	1.000	1.000			
томатная паста		225.000	3.200									3.200				
шиповник		300.000	20.000						100.000					20.000		
яблоки (раздана)		130.000	100.000													
яйцо куриное		218.750	42.461	42.461												
1. Количество блюд (порций)			42.461	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		120.44		11.91	14.25	5.24	1.43	1.16	13.00	5.81	15.78	35.51	6.60	6.75	1.55	1.45
3. Цена реализации, рублей		187.00		19.05	22.80	8.38	1.85	1.50	16.90	9.29	25.24	56.81	10.56	10.80	2.00	1.82
4. Сумма плановая, рублей (1 * 2)		120.44		11.91	14.25	5.24	1.43	1.16	13.00	5.81	15.78	35.51	6.60	6.75	1.55	1.45
5. Сумма реализации, рублей (1 * 3)		187.00		19.05	22.80	8.38	1.85	1.50	16.90	9.29	25.24	56.81	10.56	10.80	2.00	1.82
6. Суммовая разница, рублей (5 - 4)		66.56		19.05	22.80	8.38	1.85	1.50	16.90	9.29	25.24	56.81	10.56	10.80	2.00	1.82

Заведующий: Калькулятор: Бухгалтер: Диетсестра:



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
18.04.2025 ПЯТНИЦА (11 день примерного меню)							
Завтрак							
268/2021	Омлет натуральный	80	27.39	5.200	9.790	1.770	123.880
302/2004	Каша рисовая молочная с маслом	200/5	25.02	4.290	6.510	37.470	251.260
464/2021	Кофейный напиток	200	8.38	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			81.58	16.150	18.120	92.220	625.150
Обед							
26/2021	Салат из свеклы отварной	80	9.29	1.150	4.160	6.760	73.800
171/2004	Суп- пюре из картофеля с гренками	250/10	28.67	4.130	5.100	31.230	167.340
301/2011	Птица тушеная	120	67.58	15.880	8.330	3.910	178.120
510/2004	Каша пшённая вязкая	200	13.20	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 сорта	39	3.14	2.960	0.350	19.380	88.140
573/2021	Хлеб сельский	37	2.74	4.070	0.370	24.790	119.510
ИТОГО			135.42	34.760	24.360	134.060	894.640
ВСЕГО			217.00	50.910	42.480	226.280	1519.790

Директор школы:

Врач школы:

Калькулятор:

Технолог:

Заведующий производством:

МЕНЮ-РАСКЛАДКА № ЗП00004228 НА 1 ЧЕПОВЕКА ОТ 18.04.2025

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

НАМЕНОВАНИЕ 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 свежих отварной	Суп- пюре из картофеля с гренками	Птица тушеная	Каша пшеница вязкая	Напиток из шиповника	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб сельский
1. ВЫХОД блюда, г (мл, шт)															
Хлеб пшеничный Х/з	186.000	82.750				25	25	100	80	250	120	200	200	39	37
Хлеб сельский	116.000	62.000				25.000	25.000			18.750					
вода		770.800		65.600	160.000		25.000			190.000		155.200	200.000		
картофель	69.000	128.700			2.400					128.700					
кофейный напиток	460.000	2.400													
крупа пшеница	47.000	48.500													
крупа рисовая	95.000	44.400		44.400								48.500			
лавровый лист	662.000	0.012													
лук репчатый	90.000	26.184									0.012				
масло подсолнечное рафинированное	146.740	4.800								11.904	14.280				
масло растительное	293.480	6.031	1.231						4.800		4.800				
масло сливочное на полив	850.000	5.000		5.000											
масло сливочное несоленое 72,5%	2350.000	15.000	3.000							5.000		7.000			
молоко цельное	271.400	216.240	29.540	98.700	50.000					38.000					
морковь свежая	48.000	6.250								6.250					
мука пшеничная сорт высший	74.000	8.600								5.000	3.600		10.000		
сахарный песок	225.000	26.000		6.000	10.000										
свекла свежая	50.000	102.144							102.144						
соль пищевая йодированная	111.000	4.769	0.369	1.000					0.200	1.000	1.200	1.000			
томатная паста	225.000	3.840									3.840				
филе куриное	380.000	104.940									104.940				
шиповник	300.000	20.000											20.000		
яблоки (разд-ча)	130.000	100.000						100.000							
яйцо куриное	218.750	56.615	56.615												
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	139.54		17.12	15.64	5.24	1.55	1.45	13.00	5.81	17.92	42.24	8.25	6.75	2.42	2.15
3. Цена реализации, рублей	217.00		27.39	25.02	8.38	2.01	1.88	16.90	9.29	28.67	67.58	13.20	10.80	3.14	2.74
4. Сумма плановая, рублей (1 * 2)	139.54		17.12	15.64	5.24	1.55	1.45	13.00	5.81	17.92	42.24	8.25	6.75	2.42	2.15
5. Сумма реализации, рублей (1 * 3)	217.00		27.39	25.02	8.38	2.01	1.88	16.90	9.29	28.67	67.58	13.20	10.80	3.14	2.74
6. Суммовая разница, рублей (5 - 4)	77.46		27.39	25.02	8.38	2.01	1.88	16.90	9.29	28.67	67.58	13.20	10.80	3.14	2.74

Диктосекрет:

Бухгалтер:

Калькулятор:

Заведующий: