



## 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

**22.01.2025 СРЕДА (9 день примерного меню)**

### Завтрак

113/2008	Омлет натуральный с зеленым горошком	60	17.12	3.130	4.810	2.020	67.820
230/2021	Каша манная молочная жидкая	150	16.06	3.980	4.970	23.910	158.700
462/2021	Какао с молоком	200	12.19	2.960	2.920	14.740	99.350
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	25	2.01	1.900	0.230	12.430	56.500
575/2021	Хлеб дарницкий	25	1.88	1.750	0.250	11.130	51.500
82/2021	Яблоко	130	21.97	0.520	0.000	14.690	59.800
<b>ИТОГО</b>			<b>71.23</b>	<b>14.240</b>	<b>13.180</b>	<b>78.920</b>	<b>493.670</b>

### Обед

3/2021	Салат из свежей капусты с яблоками	60	10.36	0.670	3.090	4.380	50.630
116/2021	Суп из овощей	200/8	13.05	1.650	4.800	11.670	90.830
ТТК №4	Шницель Почемучка	90	54.00	13.130	13.680	19.590	260.950
104/2013	Каша перловая рассыпчатая с овощами	150/5	12.59	4.360	4.280	33.950	181.210
486/2021	Компот из свежих яблок + С	200	6.64	0.080	0.000	12.300	46.830
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	34	2.72	2.580	0.310	16.900	76.840
575/2021	Хлеб дарницкий	32	2.41	2.240	0.320	14.240	65.920
<b>ИТОГО</b>			<b>101.77</b>	<b>24.710</b>	<b>26.480</b>	<b>113.030</b>	<b>773.210</b>

<b>ВСЕГО</b>			<b>173.00</b>	<b>38.950</b>	<b>39.660</b>	<b>191.950</b>	<b>1266.880</b>
--------------	--	--	---------------	---------------	---------------	----------------	-----------------

Директор школы:

Врач школы:

Калькулятор:

Технолог:

Заведующий производством:

56.500  
59.800  
51.500  
11.630  
13.130  
13.680  
19.590  
181.210  
46.830  
76.840  
65.920  
773.210  
1266.880

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА № ЗП00003316 НА 1 ЧЕЛОВЕКА ОТ 22.01.2025**

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

НАИМЕНОВАНИЕ продуктов питания и блюд	ЦЕНА продукта питания, рублей	ИТОГО	Омлет натуральный с зеленым горошком	Каша манная молочная жидкая	Какао с молоком	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб дарницкий	Яблоко	Салат из свежей капусты с яблоками	Суп из овощей	Шницель Почемучка	Каша перловая рассыпчатая с овощами	Компот из свежих яблок + С	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб дарницкий	
<b>1. ВЫХОД блюда, г (мл, шт)</b>																
Фарш для детского питания	475.000	58.000	60	150	200	25	25	130	60	208	90	150	200	34	32	
Хлеб дарницкий	116.000	57.000					25.000									
Хлеб пшеничный Х/з	124.000	59.000														
вода		602.000				25.000										
зелёный горошек	325.400	20.800	11.600	51.000	105.000											
какао- порошок	341.670	2.400			2.400							104.000	192.000			
капуста свежая	100.000	60.800														
картофель	42.000	61.600							40.800	20.000						
кислота аскорбиновая	6320.000	0.060							0.060	61.600			0.060			
кислота лимонная	272.000	0.260											0.200			
крупа гречневая	65.000	5.400														
крупа манная	40.000	23.100		23.100												
крупа перловая	28.000	43.300									5.400	43.300				
лавровый лист	662.000	0.008														
лук репчатый	135.000	29.830														
масло растительное	440.220	13.600								0.008						
масло сливочное на Полив	1050.000	5.000							3.600	9.600	17.850	2.380				
масло сливочное несоленое 72,5%	2100.000	5.750	2.000	3.750						4.000	6.000	5.000				
молоко цельное	181.350	205.000	24.000	81.000	100.000											
морковь свежая	96.000	36.100														
сахарный песок	225.000	23.750		3.750	10.000					9.500		26.600				
омегана 15%	195.200	8.000								8.000			10.000			
соль пищевая йодированная	111.000	3.875	0.600	0.225												
сухари	96.720	9.000								1.000		1.000				
яблоки (раздана)	130.000	130.000							0.150	1.000	0.900	1.000		1.000	1.000	
яблоки (сырьё)	260.000	53.000						130.000			9.000					
яйцо куриное	218.750	15.000							30.000							
яйцо куриное	218.750	24.000	24.000										23.000			
1. Количество блюд (порций)		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	15.000					
2. Цена плановая, рублей	112.64	10.70	10.70	10.04	7.62	1.55	1.45	16.90	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	
3. Цена реализации, рублей	173.00	17.12	17.12	16.06	12.19	2.01	1.88	21.97	6.48	8.16	33.75	7.87	4.15	2.11	1.86	
4. Сумма плановая, рублей (1 * 2)	112.64	10.70	10.70	10.04	7.62	1.55	1.45	16.90	10.36	13.05	54.00	12.59	6.64	2.72	2.41	
5. Сумма реализации, рублей (1 * 3)	173.00	17.12	17.12	16.06	12.19	2.01	1.88	21.97	6.48	8.16	33.75	7.87	4.15	2.11	1.86	
6. Суммовая разница, рублей (5 - 4)	60.36	17.42	17.42	16.06	12.19	2.01	1.88	21.97	10.36	13.05	54.00	12.59	6.64	2.72	2.41	
Заведующий:																
Бухгалтер:																
Дистсебра:																

Заведующий:

Бухгалтер:

Дистсебра:

Заведующий Производством

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по производству



## 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

**22.01.2025 СРЕДА (9 день примерного меню)**

### Завтрак

113/2008	Омлет натуральный с зеленым горошком	100	28.54	5.210	8.020	3.370	113.020
230/2021	Каша манная молочная жидкая	200/5	21.44	5.310	6.630	31.880	211.600
462/2021	Какао с молоком	200	12.19	2.960	2.920	14.740	99.350
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	25	2.01	1.900	0.230	12.430	56.500
575/2021	Хлеб дарницкий	25	1.88	1.750	0.250	11.130	51.500
82/2021	Яблоко	120	20.28	0.480	0.000	13.560	55.200
<b>ИТОГО</b>			<b>86.34</b>	<b>17.610</b>	<b>18.050</b>	<b>87.110</b>	<b>587.170</b>

### Обед

3/2021	Салат из свежей капусты с яблоками	80	13.80	0.890	4.120	5.850	67.500
116/2021	Суп из овощей	250/10	16.04	2.070	5.990	14.580	113.500
ТТК №4	Шницель Почемучка	100	60.01	14.590	15.220	21.760	290.240
104/2013	Каша перловая рассыпчатая с овощами	180	14.48	5.070	4.970	39.430	210.520
486/2021	Компот из свежих яблок + С	200	6.73	0.080	0.000	12.310	46.870
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	30	2.41	2.280	0.270	14.910	67.800
575/2021	Хлеб дарницкий	30	2.19	2.100	0.300	13.350	61.800
<b>ИТОГО</b>			<b>115.66</b>	<b>27.080</b>	<b>30.870</b>	<b>122.190</b>	<b>858.230</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>202.00</b>	<b>44.690</b>	<b>48.920</b>	<b>209.300</b>	<b>1445.400</b>

Директор школы:

Врач школы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Калькулятор:

Технолог:

Заведующий производством:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

113.020  
211.600  
99.350  
56.500  
51.500  
587.170  
  
67.500  
113.500  
290.240  
210.520  
46.870  
67.800  
61.800  
858.230  
1445.400

