

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
28.05.2024 ВТОРНИК (2 день примерного меню)							
Завтрак							
337/2004	Яйцо вареное	60	22.43	7.620	6.900	0.420	94.200
259/2021	Макароны отварные с сыром	210	29.36	11.850	10.920	48.240	328.050
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
575/2021	Хлеб ржано-пшеничный	22	1.26	1.540	0.220	9.900	45.320
ИТОГО			56.69	22.910	18.270	80.970	561.490
Обед							
78/2004	Икра морковная	70	11.07	1.240	5.270	6.970	84.840
132/2004	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/8	14.73	2.040	5.470	14.100	113.920
82/2008	Колбаска "Витаминка"	90	56.35	16.460	13.540	2.390	194.570
520/2004	Картофельное пюре	150	16.76	3.330	4.020	22.090	137.970
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	1.51	1.900	0.230	12.430	56.500
ИТОГО			109.31	25.330	28.530	81.220	679.230
ВСЕГО			166.00	48.240	46.800	162.190	1240.720

Директор школы:

Врач школы:

Калькулятор:

Технолог:

Заведующий производством:

МЕНЮ-РАСКЛАДКА № ЗП00001661 НА 1 ЧЕЛОВЕКА ОТ 28.05.2024

Заказчик: ГКОУ УР "ОШ № 5 ГОРОДА ГЛАЗОВА"

Договор: Основной договор

Количество питающихся: [Количество питающихся]

НАИМЕНОВАНИЕ продуктов питания и блюд	ЦЕНА продукта питания, рублей	ИТОГО	Яйцо вареное	Макаронные отварные с сыром	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб ржано-пшеничный	Икра морковная	Рассольник "Ленинградский" сметаной	Колбаска "Витаминка"	Картофельное пюре	Компот из сушеных (из изюма) +С	Хлеб пшеничный 1 сорта
1. ВЫХОД блюда, г (мл, шт)			60	210	200	25	22	70	208	90	150	200	25
Сыр Российский	475.000	23.940		23.940									
Хлеб пшеничный х/з	192.000	100.000				50.000							
Хлеб ржано-пшеничный хлебозавод	44.000	22.000					22.000						
Чай заварка	550.000	1.000			1.000				152.000	18.000			
вода		873.000	300.000		200.000				100.000	93.060			
грудки куриные	360.000	93.060										20.000	
изюм	220.000	20.000											
картофель	62.000	314.178									214.178		
кислота аскорбиновая	6320.000	0.060										0.060	
кислота лимонная	292.000	0.515						0.315					
крупа перловая	25.000	4.000						15.000	4.000				
лук репчатый	90.000	19.760		64.050					4.760				
макаронные изделия	55.000	64.050											
масло подсолнечное рафинированное	115.220	5.600						5.600		7.200			
масло растительное	230.440	11.200							4.000				
масло сливочное несоленое 72,5%	1310.000	9.253		5.250							4.003		
молоко цельное	50.000	24.000									24.000		
морковь свежая	165.000	91.627						70.400	10.667	10.560			
огурцы солёные	263.370	13.320							13.320				
сахарный песок	225.000	20.840			10.000			0.840					
сметана 15%	152.000	8.000							8.000				
соль пищевая йодированная	111.000	6.550	1.000	1.050				0.700	1.000	1.800	1.000		
сухари	77.100	3.600						7.870		3.600			
томатная паста	203.000	7.870											
яйцо куриное	233.330	60.000	60.000										
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
2. Цена плановая, рублей	104.43			18.35	1.30	1.20	0.97	6.92	9.21	35.22	10.48	5.56	1.20
3. Цена реализации, рублей	166.00			29.36	2.08	1.56	1.26	11.07	14.73	56.35	16.76	8.89	1.51
4. Сумма плановая, рублей (1 * 2)	104.43			18.35	1.30	1.20	0.97	6.92	9.21	35.22	10.48	5.56	1.20
5. Сумма реализации, рублей (1 * 3)	166.00			29.36	2.08	1.56	1.26	11.07	14.73	56.35	16.76	8.89	1.51
6. Суммовая разница, рублей (5 - 4)	61.57			29.36	2.08	1.56	1.26	11.07	14.73	56.35	16.76	8.89	1.51

Заведующий: _____

Бухгалтер: _____

Диетсестра: _____



УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по производству
МАУ ЦСО "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
28.05.2024 ВТОРНИК (2 день примерного меню)							
Завтрак							
337/2004	Яйцо вареное	60	22.43	0.000	0.000	0.000	0.000
259/2021	Макаронны отварные с сыром	240	33.56	0.000	0.000	0.000	0.000
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
575/2021	Хлеб ржано-пшеничный	25	1.43	1.750	0.250	11.250	51.500
ИТОГО			61.06	3.650	0.480	33.660	145.420
Обед							
78/2004	Икра морковная	100	15.82	1.770	8.030	9.950	121.150
100/2021	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	21.88	2.480	6.840	17.370	140.960
82/2008	Колбаска "Витаминка"	100	62.54	18.280	15.040	2.600	215.900
520/2004	Картофельное пюре	180	21.71	4.010	5.900	26.540	175.550
494/2021	Компот из изюма +С	200	8.99	0.360	0.000	23.250	91.470
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	32	2.00	2.430	0.290	15.900	72.320
ИТОГО			132.94	29.330	36.100	95.610	817.350
ВСЕГО			194.00	32.980	36.580	129.270	962.770

Директор школы:

Врач школы:

Калькулятор:

Технолог:

Заведующий производством:

МЕНЮ-РАСКЛАДКА № ЗП00001662 НА 1 ЧЕЛОВЕКА ОТ 28.05.2024

Заказчик: ГКОУ УР "ОШ № 5 ГОРОДА ГЛАЗОВА"
 Договор: Основной договор
 Количество питающихся: [Количествопитающихся]

НАИМЕНОВАНИЕ продуктов питания и блюд	ЦЕНА продукта питания, рублей	ИТОГО	Яйцо вареное	Макаронны отварные с сыром	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб ржано-пшен ичный	Икра морковная	Рассольник Ленинградск ий со сметаной	Колбаска "Витаминка"	Картофельн ое пюре	Компот из изюма +С	Хлеб пшеничный 1 сорта
1. ВЫХОД блюда, г (мл, шт)			60	240	200	25	25	100	260	100	180	200	32
Сыр Российский	475.000	27.360		27.360									
Хлеб пшеничный х/з	96.000	57.000				25.000							
Хлеб ржано-пшеничный хлебозавод	44.000	25.000					25.000						
Чай заварка	550.000	1.000			1.000								
вода		985.500	375.000		200.000				187.500	20.000			
грудки куриные	360.000	103.400								103.400			
изюм	220.000	20.000											
картофель	62.000	382.430							125.250		257.180		
кислота аскорбиновая	6320.000	0.070										0.070	
кислота лимонная	292.000	0.650						0.450					
крупа перловая	25.000	5.000							5.000				
лавровый лист	700.000	0.100							0.100				
лук репчатый	90.000	27.428						21.428	6.000				
макаронные изделия	55.000	73.200		73.200									
масло растительное	345.660	21.000						8.000	5.000	8.000			
масло сливочное несоленое 72,5%	1310.000	12.300		6.000									
молоко цельное	50.000	28.800									6.300		
морковь свежая	165.000	123.280						101.040	11.600	10.640	28.800		
огурцы солёные	263.370	25.000							25.000				
сахарный песок	225.000	21.200			10.000								
сметана 15%	152.000	10.000							10.000				
соль пищевая йодированная	111.000	8.250	1.250	1.200					0.500	2.500	1.800		
сахари	77.100	4.000								4.000			
томатная паста	203.000	11.200											
яйцо куриное	233.330	60.000	60.000										
1. Количество блюд (порций)		60.000	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	121.99		14.02	20.98	1.30	1.20	1.10	9.89	13.68	39.09	13.57	5.62	1.54
3. Цена реализации, рублей	194.00		22.43	33.56	2.08	1.56	1.43	15.82	21.88	62.54	21.71	8.99	2.00
4. Сумма плановая, рублей (1 * 2)	121.99		14.02	20.98	1.30	1.20	1.10	9.89	13.68	39.09	13.57	5.62	1.54
5. Сумма реализации, рублей (1 * 3)	194.00		22.43	33.56	2.08	1.56	1.43	15.82	21.88	62.54	21.71	8.99	2.00
6. Суммовая разница, рублей (5 - 4)	72.01		22.43	33.56	2.08	1.56	1.43	15.82	21.88	62.54	21.71	8.99	2.00

Заведующий: Калькулятор:

Бухгалтер:

Диетсестра: