



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор
 "Образовательное учреждение"

 Илина Л.С.

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

Номер сборника рецептов	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий
17.02.2021 СРЕДА (9 день примерного меню)							
Завтрак							
9/2004	Закрытый бутерброд с мясным изделием	90	23.76	10.400	7.180	28.000	220.540
302/2004	Каша рисовая молочная вязкая с маслом	200/10	14.48	7.290	10.640	46.450	272.970
686/2004	Чай с лимоном	200/15/7	4.56	0.070	0.010	15.180	58.500
	Хлеб пшеничный	25	1.02	1.900	0.230	12.430	56.500
ИТОГО			43.82	19.660	18.060	102.060	608.510
Обед							
50/2004	Салат из свеклы с сыром	80	15.77	4.180	4.280	5.020	139.890
135/2004	Суп из овощей со сметаной	250/10	14.28	2.190	5.390	11.560	103.610
457/2004	Зразы рубленые из говядины (паровые)	80	31.56	11.210	9.340	5.630	129.470
534/2004	Капуста свежая тушёная	75	5.00	1.820	2.010	7.680	54.380
518/2004	Картофель отварной	100	7.92	2.040	2.940	16.350	100.170
638/2004	Компот из кураги +С	200	6.92	1.040	0.000	30.960	125.400
	Хлеб пшеничный	50	2.06	3.800	0.450	24.850	113.000
	Хлеб дарницкий	25	0.78	1.750	0.250	11.250	51.500
	Всего	1 шт	12.09	0.640	0.000	18.120	73.750
ИТОГО			96.38	28.670	24.660	131.420	891.170
ВСЕГО			140.20	48.330	42.720	233.480	1499.680

Директор школы _____
 Врач школы _____



Калькулятор: _____

Технолог: _____

Заведующий производством: _____



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор
 "Здоровое питание"
 Стукина Л.С.



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

Номер борника рецептур	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	кiloкалорий
17.02.2021 СРЕДА (9 день примерного меню)							
Завтрак							
9/2004	Закрытый бутерброд с мясным изделием	90	23.76	10.400	7.180	28.000	220.540
302/2004	Каша рисовая молочная	200/5	13.96	6.120	6.360	45.020	251.260
686/2004	Чай с лимоном	200/15/7	4.56	0.070	0.010	15.180	58.500
	Хлеб пшеничный	30	1.23	2.280	0.270	14.910	67.800
ИТОГО			43.51	18.870	13.820	103.110	598.100
Обед							
50/2004	Салат из свеклы с сыром	100	21.69	5.230	5.350	6.280	174.850
135/2004	Суп из овощей со сметаной	250/10	14.28	2.190	5.390	11.560	103.610
154/2004	Фрикадельки мясные для супа	20	13.20	4.110	3.610	0.180	39.810
457/2004	Зразы рубленые из говядины паровые	100	39.50	14.050	11.680	7.210	162.640
534/2004	Капуста свежая тушёная	75	5.00	1.820	2.010	7.680	54.380
518/2004	Картофель отварной	100	7.92	2.040	2.940	16.350	100.170
638/ 2004	Компот из кураги +С	200	7.12	1.040	0.000	30.960	125.410
	Хлеб пшеничный	45	1.85	3.420	0.410	22.370	101.700
	Хлеб дарницкий	30	0.94	2.100	0.300	13.500	61.800
	Яблоко	1 шт	12.09	0.640	0.000	18.120	73.750
ИТОГО			123.59	36.640	31.690	134.210	998.120
ВСЕГО			167.10	55.510	45.510	237.320	1596.220



 Директор

Калькулятор: _____

Технолог: _____

Заведующий производством: _____

 Калькулятор

 Технолог

 Заведующий производством