

Согласовано:

Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"



Ю. Козырева

17.06.2024 (понедельник)

Красноурьинск ДОУ 3-7 л 178,33 руб

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево-ды г	ЭЦ ккал
<u>Завтрак</u>						
853	Каша манная молочная с маслом сливочным жидкая	190	7,14	7	39,05	250,1
808	Бутерброд с маслом сливочным	30	1,88	6	12,41	113,3
919	Какао с молоком	180	3,48	3	18,07	171
Итого за Завтрак		400	12,5	16	69,53	534,4
<u>Завтрак 2</u>						
707	Сок натуральный	100			11,2	47,5
Итого за Завтрак 2		100			11,2	47,5
<u>Обед</u>						
813	Икра кабачковая пром.производства	50	0,6	4	3,7	48,5
1 049	Суп-пюре из гороха	180	5,55	1	16,29	97,5
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
444,01	Плов со свиной	200	12,47	24	47,18	450,8
932,01	Компот из изюма	180	0,41		25,32	105,3
1 147	Хлеб ржаной.	20	1,7	1	8,5	51,8
Итого за Обед		640	22,03	30	108,8	793,9
<u>Полдник</u>						
1 192	Пряник (порц.)	50	2,95	2	20,83	183
920	Молоко кипяченое	200	5,8	6	9,4	120
Итого за Полдник		250	8,75	8	30,23	303
Итого за день		1 390	43,28	54	219,76	1 678,8

Главный технолог

Заведующий производством

Медицинская сестра

Согласовано:

Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
Ю.Козырева



18.06.2024 (вторник)

Красноурьинск ДОУ 3-7 л 178,33 руб

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
<u>Завтрак</u>						
1 111	Каша ячневая молочная жидкая с маслом сливочным	170	3,57	7	22,27	204
810	Бутерброд с сыром	30	5,04	3	18,5	126
828	Чай с сахаром*	200			14,97	59,9
Итого за Завтрак		400	8,61	10	55,74	389,9
<u>Завтрак 2</u>						
925	Попиток апельсиновый или мандариновый	100	0,1		12,87	52,6
Итого за Завтрак 2		100	0,1		12,87	52,6
<u>Обед</u>						
818	Салат из белокочанной капусты с морковью с маслом растительным	50	0,88	3	4,96	47,2
1 030,06	*Рассольник ленинградский со сметаной и мясом кур	180	1,9	5	13,51	107
1 076	Печень по-строгановски	70	1,42	5	2,52	178,1
995	Пюре картофельное	130	2,87	5	19,22	134,3
912	Компот из свежих яблок	180	0,14		21,49	89,2
894,01	Хлеб пшеничный.	20	1,62		9,76	48,4
1 147	Хлеб ржаной.	20	1,7	1	8,5	51,8
Итого за Обед		650	10,53	19	79,96	656
<u>Полдник</u>						
769	Запеканка (сырники) из творога с морковью	60	7,29	5	7,55	133,8
904	Соус молочный (сладкий)	10	0,2	1	1,34	10,9
914	Кисломолочный продукт	180	5,22	5	7,2	95,4
Итого за Полдник		250	12,71	11	16,09	240,1
Итого за день		1 400	31,95	40	164,66	1 338,6

Главный технолог

Заведующий производством

Медицинская сестра

Согласовано:

Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
Ю. Козырева



19.06.2024 (среда)

Краснотурьинск ДОУ 3-7 л 178,33 руб

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево-ды г	ЭЦ ккал
<u>Завтрак</u>						
1 153	Суп молочный с макаронными изделиями	180	3,29	4	20	127,8
808	Бутерброд с маслом сливочным	25	1,56	5	10,34	94,4
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	4	14,38	152
Итого за Завтрак		405	8,69	13	44,72	374,2
<u>Завтрак 2</u>						
707	Сок натуральный	100			11,2	47,5
Итого за Завтрак 2		100			11,2	47,5
<u>Обед</u>						
814	Икра овощная морковная	50	0,46	3	3,05	39,8
1 665	*Суп картофельный с крупой с мясом кур	180	1,31	2	10,73	63,4
661,04	Котлета Домашняя*	70	10,89	9	11,19	217
905	Соус молочный (для подачи к блюду)	20	0,42	1	1,43	18,2
516	Макаронные изделия отварные с маслом	130	5,13	4	31,17	191
930	Напиток Ягодка	180	0,11		13,36	55
894,01	Хлеб пшеничный.	20	1,62		9,76	48,4
1 147	Хлеб ржаной.	20	1,7	1	8,5	51,8
Итого за Обед		670	21,64	20	89,19	684,6
<u>Полдник</u>						
769,05	Булочка домашняя НУ	50	3,78	6	30,93	197
854	Чай с молоком	200	1,36	2	17,18	88,1
Итого за Полдник		250	5,14	8	48,11	285,1
Итого за день		1 425	35,47	41	193,22	1 391,4

Главный технолог

Заведующий производством

Медицинская сестра

Согласовано:

Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
Ю. Козырева



20.06.2024 (четверг)

Краснотурьинск ДОУ 3-7 л 178,33 руб

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
<u>Завтрак</u>						
972,06	Омлет натуральный НУ	165	16,6	21	3,05	264,3
815	Бутерброд с маслом и повидлом	35	1,54	3	18,54	102,6
828	Чай с сахаром*	200			14,97	59,9
Итого за Завтрак		400	18,14	24	36,56	426,8
<u>Завтрак 2</u>						
701,01	Напиток яблочный*	100	0,05		13,2	53,8
Итого за Завтрак 2		100	0,05		13,2	53,8
<u>Обед</u>						
5,01	Салат из свеклы отварной	50	0,68	4	3,99	52,3
1 039,02	*Суп с вермишелью и мясом кур	180	1,74	2	12,55	72,6
401	Пудинг рыбный (паровой) с маслом	70	9,1	7	4,03	118,1
996	Пюре картофельное с морковью	130	2,1	3	18,22	106,6
633,02	Компот из яблок и ягод	180	0,28		27,72	115,5
894,01	Хлеб пшеничный.	20	1,62		9,76	48,4
1 147	Хлеб ржаной.	20	1,7	1	8,5	51,8
Итого за Обед		650	17,22	17	84,77	565,3
<u>Полдник</u>						
1 012	Запеканка морковная с творогом	60	1,13	3	7,62	64,5
984	Соус ягодный	10	0,01		1,27	5,2
920	Молоко кипяченое	180	5,22	6	8,46	108
Итого за Полдник		250	6,36	9	17,35	177,7
Итого за день		1 400	41,77	50	151,88	1 223,6

Главный технолог

Заведующий производством

Медицинская сестра

Согласовано:

Утверждаю директор
 ООО "Комбинат общественного питания"
 С.Ю. Козырева



21.06.2024 (пятница)

Красноурьинск ДОУ 3-7 л 178,33 руб

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
<u>Завтрак</u>						
823	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	170	4,31	7	16,04	204
810	Бутерброд с сыром	30	5,04	3	18,5	126
854	Чай с молоком	200	1,36	2	17,18	88,1
Итого за Завтрак		400	10,71	12	51,72	418,1
<u>Завтрак 2</u>						
707	Сок натуральный	100			11,2	47,5
Итого за Завтрак 2		100			11,2	47,5
<u>Обед</u>						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом, Степной	50	0,7		3,65	18,6
1 021,05	*Борщ с капустой, картофелем, сметаной и мясом кур	180	2,73	5	12,49	106,2
1 100	Запеканка картофельная с мясом.	180	14,3	20	26,2	362,9
600	Соус сметанный	20	0,34	2	1,35	20,6
705	Напиток из плодов шиповника	180	0,61		23,07	108,6
894,01	Хлеб пшеничный.	20	1,62		9,76	48,4
1 147	Хлеб ржаной.	20	1,7	1	8,5	51,8
Итого за Обед		650	22	28	85,02	717,1
<u>Полдник</u>						
1 043	Пирожки печеные из дрожжевого теста с картофелем	50	3,25	2	20,45	116,2
828	Чай с сахаром*	200			14,97	59,9
Итого за Полдник		250	3,25	2	35,42	176,1
Итого за день		1 400	35,96	42	183,36	1 358,8

Главный технолог

Заведующий производством

Медицинская сестра

(подпись)

(инициалы/подпись)

20__ г.

на 17 июля 2024

Учреждение: ООО "Министрат общественного питания"

Структурное подразделение: ДОУ №50 Красноуральск

Материально-ответственное лицо

Типовое меню: 1шт

0504202

Дата: 17.08.24

по ОКТО

Операция: Основное

Коды категорий	Действительность	Планируемая стоимость	Численность	Планируемая стоимость	Фактическая	Численность
суммарные категории	по плановой	одного дня, руб.	должностности	на всех должност-	стоимость, руб.	персонала, чел.
1	2	3	4	5	6	7
Красноуральск ДОУ 3		178,33	1	178,33	180,39	
		Всего	1	178,33	180,39	

Продукты питания			Количество продуктов питания подложка закладке												Расход продуктов питания (количество)				
Наименование	Код	Единица измерения	Завтрак		Завтрак 2		Обед					Полдник		Операция					
			Каша манная молочная с маслом сливочным жидкая	Бутерброд с маслом сливочным	Какао с молоком	Сок натуральный	Икра кабачковая пром.производства	Суп-пюре из гороха	Гренки из пшеничного хлеба	Плов со свиной	Компот из изюма	Хлеб ржаной	Пряник (порц.)	Молоко кипяченое	На доельствующих	Троби	Возго	Итого по Красноуральск ДОУ 3, г.п. 178,33 руб	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
Выход - вес порций			190	30	180	100	50	180	10	200	180	20	50	200					1
1. Батон	кг		22,4	0,022449														22,4	
2. Гуляш из свинины кг.	кг								47,3									47,3	
3. Изюм	кг								0,047253									0,047	
4. Икра кабачковая	кг					52,5	0,0525											52,5	
5. Какао-порошок	кг			3,6	0,0036													3,6	
6. Крупа Горох	кг							21	0,021									21	
7. Крупа манная	кг		26	0,026														26	
8. Крупа рисовая	кг									49	0,049							49	
9. Лист лавровый	кг							0,1	0,00009									0,1	
10. Лук репчатый очищенный	кг							7	0,007	7	0,007							14	
11. Масло растительное	кг							1,4	0,0014	7	0,007							8,4	
12. Масло сливочное (блок)	кг		4	0,004														4	
13. Масло сливочное порц	кг		8	0,008														8	
14. Молоко пастеризованное	л (лмЗ)		85	0,085	90	0,09							204,1	0,204082				379,1	
15. Морковь очищенная	кг							7	0,007	10	0,01							17	
Выход - вес порций			190	30	180	100	50	180	10	200	180	20	50	200				1	
16. Мука пшеничная в/с	кг							3,6	0,0036									3,6	
17. Пряники	кг												50	0,05				50	
18. Сахар-песок	кг		4	0,004	9	0,009				8	0,008							21	
19. Сок натуральный	кг					100	0,1											100	
20. Соль поваренная йодированная	кг		0,9	0,00085				1	0,001	1	0,001							2,9	
21. Хлеб пшеничный	кг									16	0,016							16	
22. Хлеб Ржаной	кг											20	0,02					20	
23. Вода*	кг		54,4	0,0544	99	0,099		152,6	0,15264			168	0,168					474	
Выход - вес порций			190	30	180	100	50	180	10	200	180	20	50	200				1	
Итого по Красноуральск ДОУ 3, г.п. 178,33 руб																		0,474	

(подпись)

(инициалы/подпись)

(подпись)

(инициалы/подпись)

(подпись)

(инициалы/подпись)

(инициалы/подпись)

(подпись)

(инициалы/подпись)

_____/_____/_____г. (подпись) (расшифровка подписи)

на 20 июня 2024

Учредитель: ООО "Климат общественного питания"

Структурное подразделение: ДОУ №50 Красноуральск

Материально-ответственное лицо: _____

Типовое меню: 1шт

ТОМ
0504202
Дата: 20.06.24
по ОКТО
Специалист: Осипов

Коды категорий действительности		Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по планируемому количеству одного дня	Планируемая стоимость на все довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
суммарные категории	по планируемой стоимости дня					
1	2	3	4	5	6	7
Красноуральск ДОУ 3		178,33	1	178,33	210,08	
Всего			1	178,33	210,08	

Продукты питания			Количество продуктов питания подлежащих закладке														Расход продуктов питания (количество)			
Наименование	Код	Единица измерения	Завтрак		Завтрак 2	Обед							Полдник		Операция					
			Омлет натуральный НУ	Бутерброд с маслом и повидлом		Чай с сахаром*	Напиток яблочный*	Салат из свежих овощей	*Суп с вермишелью и мясом кур	Пудинг рыбный (паровой) с маслом	Пюре картофельное с морковью	Компот из яблок и ягод	Хлеб пшеничный.	Хлеб ржаной.	Запеканка морковная с творогом	Соус ягодный	Молоко кипяченое	На довольствующихся	Проба	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Колличество порций																				
Выход - вес порций																				
1. Батон		кг		22,4																22,4
2. Гуляш из индейки кг.		кг						8,8												8,8
3. Изюм		кг						0,008791												0,009
4. Картофель очищенный		кг						50		74				0,004						124
5. Крахмал картофельный		кг						0,05		0,074										0,124
6. Крупа манная		кг													0,3	0,0003				0,3
7. Лук репчатый очищенный		кг						7												0,007
8. Макароны изделия в/с		кг						8												0,008
9. Масло растительное		кг	1,1					3,7	1,8	2					0,6					9,2
10. Масло сливочное (блок)		кг	0,0011					0,0037	0,0018	0,002					0,0006					0,009
11. Масло сливочное порц		кг	1,7					0,00165		2	3				2					8,7
12. Минтай с/м		кг		6,5				0,0065							0,002					0,009
13. Молоко пастеризованное		л (млз)								74,3										6,5
14. Морковь очищенная		кг								0,074286										0,007
15. Повидло		кг									11	14,3				183,7				74,3
Колличество порций																				
Выход - вес порций																				
16. Сахар-песок		кг																		312
17. Свекла очищенная		кг																		0,074
18. Сметана		г																		0,312
19. Соль поваренная йодированная		кг	1																	91
20. Сухари панировочные		кг	0,001																	0,091
21. Творог кг		кг																		6
22. Хлеб пшеничный		кг																		0,006
23. Хлеб Ржаной		кг																		
24. Чай		кг		1																
25. Яблоки свежие		кг																		
26. Ягоды с/м		кг																		
27. Яйцо куриное		кг	66																	
28. Вода*		кг	0,066																	

Продукты питания			Количество продуктов питания подлежащих закладке														Расход продуктов питания (количество)			
Наименование	Код	Единица измерения	Завтрак		Завтрак 2	Обед							Полдник		Операция					
			Омлет натуральный НУ	Бутерброд с маслом и повидлом		Чай с сахаром*	Напиток яблочный*	Салат из свежих овощей	*Суп с вермишелью и мясом кур	Пудинг рыбный (паровой) с маслом	Пюре картофельное с морковью	Компот из яблок и ягод	Хлеб пшеничный.	Хлеб ржаной.	Запеканка морковная с творогом	Соус ягодный	Молоко кипяченое	На довольствующихся	Проба	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Колличество порций																				
Выход - вес порций																				
16. Сахар-песок		кг																		30
17. Свекла очищенная		кг																		0,03
18. Сметана		г																		45
19. Соль поваренная йодированная		кг	1																	0,045
20. Сухари панировочные		кг	0,001																	1,2
21. Творог кг		кг																		0,0012
22. Хлеб пшеничный		кг																		0,2
23. Хлеб Ржаной		кг																		0,00018
24. Чай		кг		1																3,2
25. Яблоки свежие		кг																		0,00162
26. Ягоды с/м		кг																		1,6
27. Яйцо куриное		кг	66																	0,00162
28. Вода*		кг	0,066																	12

_____/_____/_____г. (подпись) (расшифровка подписи) _____ (подпись) (расшифровка подписи) _____ (подпись) (расшифровка подписи)

Коды категории действительности	Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плану стоимости одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
1	2	3	4	5	6
Краснодарский ДОУ 3	178,33	1	178,33	165,27	
Всего		1	178,33	165,27	

Учреждение: ООО "Комбинат общественного питания"
 Структурное подразделение: ДОУ №50 Краснодарский

Типовое меню: "ЛТ"

Операции: Основание

Продукты питания	Наименование	Код	Единица измерения	Количество продуктов питания подлежащих закладке														Расход продуктов питания (количество)			
				Завтрак		Завтрак 2		Обед				Полдник						Операция			
				Каша гречневая молочная с маслом сливочным	Бутерброд с сыром	Чай с молоком	Сок натуральный	Салат из отварного картофеля, моркови с отварными яблоками	*Борщ с капустой, картофелем, мясной и мясной колбасой	Запеканка картофельная с мясом	Соус сметанный	Напиток из плодов шиповника	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной	Пирожки печеные из дрожжевого теста с картошкой	Чай с сахаром*	На довольствующихся	Проба	Всего	Итого по Краснодарскому ДОУ 3 / г. 178,33 руб.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Выход - вес порций																					
1.	Батон	кг		22,4	0,022449															22,4	
2.	Горошек зеленый с/м	кг						5,8	0,0058											5,8	
3.	Гуляш из индейки кг	кг						8,8	0,008791											8,8	
4.	Дрожжи	кг													0,7	0,0007				0,7	
5.	Капуста б/к очищенная	кг						14	0,014											14	
6.	Картофель очищенный	кг						12,5	0,0125	14	0,014	112			25	0,025				163,5	
7.	Крупа гречневая	кг	30	0,03																30	
8.	Лист лавровый	кг						0,2	0,00018											0,2	
9.	Лук репчатый очищенный	кг						8,5	0,0085	7	0,007	11								26,5	
10.	Масло растительное	кг						5	0,005	3,6	0,0036	6,2			0,7	0,00065				15,4	
11.	Масло сливочное (блок)	кг	3	0,003								3			1,4	0,00135				7,4	
12.	Молоко пастеризованное	л (лмз)	60	0,06		46,6	0,0466													106,6	
13.	Морковь очищенная	кг						10	0,01	7	0,007									17	
14.	Мука пшеничная в/с	кг										1,5	0,0015							1,5	
15.	Огурцы конс.	кг						8,5	0,0085						0,21					8,5	

Продукты питания	Наименование	Код	Единица измерения	Количество продуктов питания подлежащих закладке														Расход продуктов питания (количество)			
				Завтрак		Завтрак 2		Обед				Полдник						Операция			
				Каша гречневая молочная с маслом сливочным	Бутерброд с сыром	Чай с молоком	Сок натуральный	Салат из отварного картофеля, моркови с отварными яблоками	*Борщ с капустой, картофелем, мясной и мясной колбасой	Запеканка картофельная с мясом	Соус сметанный	Напиток из плодов шиповника	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной	Пирожки печеные из дрожжевого теста с картошкой	Чай с сахаром*	На довольствующихся	Проба	Всего	Итого по Краснодарскому ДОУ 3 / г. 178,33 руб.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Выход - вес порций																					
16.	Паста томатная	кг						2	0,002											2	
17.	Сахар-песок	кг	2,5	0,0025	10	0,01		1,8	0,0018			9		1,4	0,00135	10				34,7	
18.	Свекла очищенная	кг						28	0,028											28	
19.	Сметана	г						5	0,005			5								10	
20.	Сок натуральный	кг				100	0,1					0,005								100	
21.	Соль поваренная йодированная	кг	0,6	0,0006				1	0,001	1	0,001			0,5	0,0005					3,1	
22.	Сухари панировочные	кг										3,8	0,00375							3,8	
23.	Сыр твердый	кг		8,2	0,008163															8,2	
24.	Фарш мясной	кг						50	0,05											50	
25.	Хлеб пшеничный	кг												20	0,02					20	
26.	Хлеб Ржаной	кг												20	0,02					20	
27.	Чай	кг			1,2	0,0012														1,2	
28.	Шиповник	кг									18	0,018								18	
29.	Яйцо куриное	кг												3	0,003					3	
30.	Вода*	кг	67,8	0,0678	143,4	0,1434		144	0,144			15	0,015	180	0,18		6	0,006	200	796,2	
Итого																					
796,2																					

(подпись) (расшифровка подписи) (подпись) (расшифровка подписи) (подпись) (расшифровка подписи) (подпись) (расшифровка подписи)

(подпись)

(расшифровка подписи)

на 17 июня 2024

20_г

Коды категорий доводящегося		Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность доводящегося по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на все доводящееся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
бухгалтерские категории	по плановой стоимости дня					
1	2	3	4	5	6	7
Красноулинские ясли		142,08	1	142,08	149,64	
Всего			1	142,08	149,64	

Утверждено: ООО "Камбинат общественного питания"
Структурное подразделение: ДОУ №50 Красноулинска
Материально-ответственное лицо:

Типовое меню: Т_шт

Операции: Основное

Продукты питания			Количество продуктов питания подлежащих закладке											Расход продуктов питания (количество)				
Наименование	Код	Единица измерения	Завтрак		Завтрак 2		Обед					Полдник		Операции				
			Каша манная молочная с маслом сливочным жидкая	Бутерброд с маслом сливочным	Какао с молоком	Сок натуральный	Икра кабачковая пром.производства	Суп-пюре из гороха	Грени из пшеничного хлеба	Плов со свиной	Компот из изюма	Хлеб ржаной	Пряник (порц.)	Молоко кипяченое	На доводящемся	Гроби	Всего	Итого по Красноулинским ясли 1-17.142,08 руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Выход - вес порций			170	25	155	100	30	150	10	160	150	20	50	150				1
1. _Батон		кг		20,4														20,4
2. _Гуляш из свинины, кг.		кг								39								39
3. _Изюм		кг									10							10
4. _Икра кабачковая		кг					31,5											31,5
5. _Какао-порошок		кг			3													3
6. _Крупа Горох		кг							18									18
7. _Крупа манная		кг	23															23
8. _Крупа рисовая		кг	0,023															0,023
9. _Лист лавровый		кг							0,08									0,08
10. _Лук репчатый очищенный		кг						5		6								11
11. _Масло растительное		кг						0,005		0,006								0,011
12. _Масло сливочное (блок)		кг	3					1,2		6								7,2
13. _Масло сливочное порц.		кг	0,003					0,0012		0,006								0,007
14. _Молоко пастеризованное		л (дмз)	75		77									152,3				304,3
15. _Морковь очищенная		кг	0,075		0,077					9				0,152284				0,304
								5		0,009								14
								0,005										0,014

Продукты питания			Количество продуктов питания подлежащих закладке											Расход продуктов питания (количество)				
Наименование	Код	Единица измерения	Завтрак		Завтрак 2		Обед					Полдник		Операции				
			Каша манная молочная с маслом сливочным жидкая	Бутерброд с маслом сливочным	Какао с молоком	Сок натуральный	Икра кабачковая пром.производства	Суп-пюре из гороха	Грени из пшеничного хлеба	Плов со свиной	Компот из изюма	Хлеб ржаной	Пряник (порц.)	Молоко кипяченое	На доводящемся	Гроби	Всего	Итого по Красноулинским ясли 1-17.142,08 руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Выход - вес порций			170	25	155	100	30	150	10	160	150	20	50	150				1
16. _Мука пшеничная в/с		кг						3										3
17. _Пряники		кг						0,003										0,003
18. _Сахар-песок		кг	2,5		8						8			50				50
19. _Сок натуральный		кг	0,0025		0,008						0,008			0,05				0,05
20. _Соль поваренная йодированная		кг	0,8					100										100
21. _Хлеб пшеничный		кг	0,00075					0,1										0,1
22. _Хлеб Ржаной		кг						0,001		0,4				0,0004				2,2
23. Вода*		кг	48		85,3			16		0,016								0,002
			0,048		0,08525			127,2		0,1272				136,5				0,016
								20		0,02								20
																		0,02
																		387
																		0,397

(подпись)

(расшифровка подписи)

(подпись)

(расшифровка подписи)

(подпись)

(расшифровка подписи)

(расшифровка подписи)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Коды категорий достоящихся		Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по планируемому количеству, чел.	Планируемая стоимость на все довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
суммарные категории	по планируемому количеству					
1	2	3	4	5	6	7
Красноярский вес		142,08	1	142,08	155,58	
Всего			1	142,08	155,58	

Продукты питания			Количество продуктов питания подлежащих закладке														Расход продуктов питания (количество)				
Наименование	Код	Единица измерения	Завтрак		Обед	Полдник						Операция									
			Каша ячневая	Чай с сахаром*		Запеканка (сырники) из творога с морковью	Соус молочный (сладкий)	Кисломолочный продукт	На довольствующихся	Треша	Возго	Моло по Красноярскому весу 1-г 142,08 руб									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Выход - вес порций			150	26	180	100															
1. _Апельсины	кг				11					0,011										11	
2. _Батон	кг		20,4																	0,011	
3. _Гуляш из индейки, кг	кг							7,4												30,4	
4. _Калуста б/к очищенная	кг							0,027												0,02	
5. _Картофель очищенный	кг							40		94										7,4	
6. _Кефир	кг							0,04		0,094										0,007363	
7. _Кислота лимонная	кг							0,1		0,1						154,7				0,007	
8. _Крупа манная	кг							0,00009		0,0001						0,15465				0,007363	
9. _Крупа перловая	кг													2						0,007	
10. _Крупа ячневая	кг		21					2		0,002				0,002						0,002	
11. _Лист лавровый	кг		0,021					0,002												21	
12. _Лук репчатый очищенный	кг							0,08												0,021	
13. _Масло растительное	кг							0,000075												0,08	
14. _Масло сливочное (блок)	кг		3					3		0,003										0,00008	
15. _Молоко пастеризованное	л (дмз)		0,003				1,5	0,0015	0,003	0,002				1	0,5					3	
			0,075							0,004				0,001	0,0005					0,003	
										4										8	
										0,004										0,008	
										16										7	
										0,016										0,007	
														0,014	0,007					112	
																				0,112	

(подпись)

(расшифровка подписи)

(подпись)

(расшифровка подписи)

(подпись)

(расшифровка подписи)

(расшифровка подписи)

(подпись)

(расшифровка подписи)

№ _____ от _____ 20__ г.

на 19 июня 2024

Дата 19.06.24

Утверждено ООО "Комбинат общественного питания"
Структурное подразделение ДОУ №56 Красногвардейский
Материально-ответственное лицо _____

Операция Осуществлено

Типовое меню №18

Коды категорий довольствующихся	Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плану одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
1	2	3	4	5	6
Красногвардейский ЯСЛ	142,08	1	142,08	134,49	7
Всего		1	142,08	134,49	

Продукты питания	Наименование	Код	Единица измерения	Количество продуктов питания подлежащих закладке															Расход продуктов питания (количество)			
				Завтрак			Завтрак 2			Обед					Полдник				Операция			
				Суп молочный с макаронными изделиями	Буфетборд с маслом сливочным	Кофейный напиток с молоком	Сок натуральный	Икра овощная морковная	*Суп картофельный с круглой с мясом кур	Котлета Домашняя*	Соус молочный (для подачи к блюду)	Макаронные изделия отварные с маслом	Напиток Ягодка	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной	Булочка домашняя НУ	Чай с молоком	На довольствующихся	Третья	Всего	Итого по Красногвардейскому ком-ту 1-3 1142,08 руб	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Выход - вес порций				165	25	160	100	30	150	50	20	110	150	20	20	50	150					
1. Батон	кг			20,4																	20,4	
2. Гуляш из индейки кг	кг								7,4												7,4	
3. Дрожжи	кг															0,9					0,9	
4. Картофель очищенный	кг								42												42	
5. Кофейный напиток	кг				2				0,002												2	
6. Крупа рисовая	кг								3												3	
7. Лук репчатый очищенный	кг							5	6	1											12	
8. Макароны изделия в/с	кг			10										37							47	
9. Масло растительное	кг			0,01										0,037							0,047	
10. Масло сливочное (блок)	кг			1				2	1,5	2,5											6	
11. Масло сливочное порц	кг			0,001				0,002	0,0015	0,0025				2	3						0,006	
12. Молоко пастеризованное	л (л/мз)			65										2	3						13	
13. Морковь очищенная	кг			0,065										0,002	0,003						0,013	
14. Мука пшеничная в/с	кг							5								0,007					5	
15. Паста томатная	кг							0,005													0,005	
16. Сахар-песок	кг							37						10							146	
17. Сок натуральный	кг							0,037						0,01							0,034	
18. Соль поваренная йодированная	кг							22	6												28	
19. Сухофрукты	кг							0,022	0,006												0,028	
20. Фарш мясной	кг													2							37	
21. Хлеб пшеничный	кг													0,002							0,037	
22. Хлеб Ржаной	кг													8,2							28,2	
23. Чай	кг													0,00815							0,028	
24. Ягоды с/м	кг															20					20	
25. Яйцо куриное	кг																				0,02	
26. Вода*	кг																				0,02	
				54,6		103,5				1											0,9	
				0,0546		0,1035				0,009											0,009	
										0,001											0,001	
										0,001											0,001	
										112,5	12,5	10									127,5	
										0,1125	0,0125	0,01									127,5	
																					0,015	
																					0,10755	
																					0,015	
																					0,10755	

(подпись) (расшифровка подписи)

_____ 20__ г. (подпись) (расшифровка подписи)

на 20 июня 2024
Учреждение: ООО "Улибчат общественно питание"
Структурное подразделение: ДОУ №50 Красногвардейский

Дата: 20.06.24
по С/КТО

Коды категорий довольствующихся		Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плану стоимости одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
суммарные категории	по плановой стоимости дня					
1	2	3	4	5	6	7
Красногвардейские в/сл		143,08	1	142,08	165,02	
Всего			1	142,08	165,02	

Типовое меню: 1шт

Операции: Основное

Продукты питания	Наименование	Код	Единица измерения	Количество продуктов питания подлежащих закладке														Расход продуктов питания (количество)			
				Завтрак		Завтрак 2		Обед				Полдник		Операции							
				Омлет натуральный ну	Бутерброд с маслом и повидлом	Чай с сахаром*	Напиток яблочный*	Салат из свежеты отварной	*Суп с вермишелью и мясом кур	Пудинг рыбный (паровой) с маслом	Пюре картофельное с морковью	Компот из яблок и ягод	Хлеб пшеничный.	Хлеб ржаной.	Запеканка морковная с творогом	Соус ягодный	Молоко кипяченое	На довольствующихся	Проба	Всего	Итого по Красногвардейским колл. 1-11 142,08 руб
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Выход - вес порций				120	30	200	100	30	150	50	110	150	20	20	50	10	150				
1	Батон	кг		20,4																20,4	
2	Гуляш из индейки, кг.	кг						7,4												7,4	
3	Изюм	кг						0,007363												0,007	
4	Картофель очищенный	кг						40		66										106	
5	Крахмал картофельный	кг						0,04		0,066										0,106	
6	Крупа манная	кг													0,3					0,3	
7	Лук репчатый очищенный	кг						5		0,005					0,0003					0,003	
8	Макаронные изделия в/с	кг						6		0,006										6	
9	Масло растительное	кг	1,6					3	1,5	1,7										8,7	
10	Масло сливочное (блок)	кг	0,00156					0,003	0,0015	0,001666					0,001					0,009	
11	Масло сливочное порц.	кг	1,4							0,00143	0,002				0,00165					6,5	
12	Минтай с/м	кг		5																5	
13	Молоко пастеризованное	л (мл)	75							52,9										52,9	
14	Морковь очищенная	кг	0,075						8	0,008	13					153,1				249,1	
15	Повидло	кг		5											0,4					0,078	
Всего				120	30	200	100	30	150	50	110	150	20	20	50	10	150				5

Продукты питания	Наименование	Код	Единица измерения	Количество продуктов питания подлежащих закладке														Расход продуктов питания (количество)			
				Завтрак		Завтрак 2		Обед				Полдник		Операции							
				Омлет натуральный ну	Бутерброд с маслом и повидлом	Чай с сахаром*	Напиток яблочный*	Салат из свежеты отварной	*Суп с вермишелью и мясом кур	Пудинг рыбный (паровой) с маслом	Пюре картофельное с морковью	Компот из яблок и ягод	Хлеб пшеничный.	Хлеб ржаной.	Запеканка морковная с творогом	Соус ягодный	Молоко кипяченое	На довольствующихся	Проба	Всего	Итого по Красногвардейским колл. 1-11 142,08 руб
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Выход - вес порций				120	30	200	100	30	150	50	110	150	20	20	50	10	150				
16	Сахар-песок	кг		10																	
17	Свекла очищенная	кг			0,01	0,007								7,5						27,5	
18	Сметана	г						27												0,028	
19	Соль поваренная йодированная	кг	0,5						1	1										27	
20	Сухари панировочные	кг	0,0005						0,001	0,001										0,027	
21	Творог кг	кг																		1	
22	Хлеб пшеничный	кг							5											0,001	
23	Хлеб Ржаной	кг							0,00495											0,01	
24	Чай	кг			1															10	
25	Яблоки свежие	кг						14,2												0,01	
26	Ягоды с/м	кг						0,0142												2,7	
27	Яйцо куриное	кг	48																	0,00015	
28	Вода*	кг	0,048																	1	
Всего				120	30	200	100	30	150	50	110	150	20	20	50	10	150				0,001

Утверждаю

Меню-требование на выдачу продуктов питания № 00-640944

Формы по ОКУД 0504202

№ _____ от _____ 20__ г.

на 21 июня 2024

Дата 21.06.24

Учреждение: ООО "Комбинат общественного питания"
 Структурное подразделение: ДОУ №50 Красноуральск
 Материально-ответственный лиц:

Типовое меню: 1шт

Операция: Основное

Коды категорий дояльства/услуг		Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по планируемому количеству одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
суммарные категории	по планируемой стоимости дня					
1	2	3	4	5	6	7
Красноуральск ясли		142,08	1	142,08	142,87	
		Всего	1	142,08	142,87	

Продукты питания		Единица измерения	Количество продуктов питания подлежащих закладке														Расход продуктов питания (количество)			
Наименование	Код		Завтрак		Завтрак 2		Обед						Полдник		Операция					
		Каша гречневая молочная с маслом сливочным	Булгур с сыром	Чай с молоком	Сок натуральный	Салат из отварного картофеля, моркови с дзадзальным соусом	Борщ с капустой, картофелем, с малядой и мясом.кдо	Запеканка картофельная с мясом.	Соус сметанный	Напиток из плодов шиповника	Хлеб пшеничный.	Хлеб ржаной.	Пирожки печеные из дрожжевого теста с картошкой	Чай с сахаром*	На довольствующихся	Тюба	Возво	Итого по Красноуральску ясли 1-г. 142,87 руб		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Выход - вес порций			145	25	180	100	1	1	1	1	1	1	1	1	1				1	
1. Батон	кг			20,4											50	150			20,4	
2. Горшечный зеленый	кг							3,5											0,02	
3. Гуляш из индейки	кг							7,4											3,5	
4. Дрожжи	кг							0,007363											0,003	
5. Капуста б/к очищенная	кг								12										7,4	
6. Картофель очищенный	кг							7,5	12	97									0,007	
7. Крупа гречневая	кг		26					0,0075	0,012	0,097					0,7				0,007	
8. Лист лавровый	кг		0,026												0,0007				0,007	
9. Лук репчатый очищенный	кг								0,012										12	
10. Масло растительное	кг							5	6	9									0,012	
11. Масло сливочное (блок)	кг							0,005	0,006	0,009									0,012	
12. Молоко пастеризованное	л (мл)		52					3	3	4					1				0,012	
13. Морковь очищенная	кг		0,003					0,003	0,003	0,004					0,001				0,011	
14. Мука пшеничная в/с	кг		0,052							2,6					1				6,6	
15. Огурцы конс.	кг									0,0026					0,001				0,007	
																			93	
																			0,093	
																			12	
																			0,012	
																			22,5	
																			0,023	
																			5	
																			0,005	

 (подпись) (расшифровка подписи) (подпись) (расшифровка подписи) (подпись) (расшифровка подписи)