


МЕНЮ

На «16» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 21 человек (1-4 класс)

МБОУ «Коровинская СОШ»

(полное наименование ОУ)

№ п/п	Наименование блюда	Выход 7-11 лет	Цена	Номер блюда по сборнику рецептов
	Завтрак			
1	Бутерброд с маслом и сыром	50	11,40	№ 1
2	Каша пшеничная рассыпчатая	150	5,99	№679
3	Гуляш из курицы	90	22,38	№487
4	Кисель	180	3,55	№54
5	Хлеб пшеничный	50	1,50	№ ГОСТ27842-88
6	Яблоко	100	12,00	№42
	Итого:	600	56,82	
	Второй завтрак			
1	Пряник	77,8	10,50	№12
	Итого:	77,8	10,50	
	Обед			
1	Винегрет с растительным маслом	70	6,93	№ 54-16з-2020
2	Суп картофельный с фасолью	200	29,76	№ 54-9с-2020
3	Плов с курицей	200	30,55	№ 304
4	Компот из смеси сухофруктов	200	5,17	№ 54-1хн-2020
5	Хлеб пшеничный	40	2,00	№ ГОСТ27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ2077-84
	Итого:	740	76,09	
	ИТОГО	1417,80	143,41	

Повар  Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель  В.П. Терентьев.

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор школы
 МБОУ «Коровинская СОШ»
 Н.П. Солдаткина



МЕНЮ

На «16» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 30 человек (5-11 класс)

МБОУ «Коровинская СОШ»

(полное наименование ОУ)

№ п/п	Наименование блюда	Выход 12-18 лет	Цена	Номер блюда по сборнику рецептур
	Завтрак			
1	Макароны отварные с сыром	250	18,78	№ 54-3г-2020
2	Кофейный напиток с молоком	200	9,25	№54-23гн-2020
3	Бутерброд с маслом	50	7,32	№ 1
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ27842-88
	Итого:	550	37,85	
	Второй завтрак			
1	Пряник	55	7,43	№12
2	Яблоко	186	22,32	№42
	Итого:	241	29,75	
	Обед			
1	Винегрет с растительным маслом	100	9,83	№ 54-163-2020
2	Суп картофельный с фасолью	250	37,23	№ 54-9с-2020
3	Плов с курицей	200	23,78	№ 304
4	Компот из смеси сухофруктов	180	7,72	№ 54-1хн-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ2077-84
	Итого:	810	79,75	
	ИТОГО	1601	147,35	

Повар Роман Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель Терентьев В.П. Терентьев.

