

МЕНЮ

На «17» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 23 человека (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	Рис отварной	150	7,53	№ 54-6г-2020
2	Котлета рыбная (минтай)	90	23,06	№ 54-3р-2020
3	Соус сметанный	50	6,29	№ 54-1соус-2020
4	Икра свекольная	60	6,77	№ 54-15з-2020
5	Чай с сахаром	180	0,95	№ 54-3гн-2020
6	Хлеб пшеничный	30	1,50	ГОСТ 27842-88
7	Апельсин	100	12,00	
	Итого:	660	58,10	
	Второй завтрак			
1	Печенье	67,8	10,50	№ 12
	Итого:	67,8	10,50	
	Обед			
1	Салат из белокачанной капусты	60	5,35	№ 54-7з-2020
2	Суп с рыбными консервами	200	14,54	№ 54-12с-2020
3	Макаронные отварные	150	6,33	№ 54-1г-2020
4	Курица тушеная с морковью	90	16,12	№ 54-25м-2020
5	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Чай с сахаром	200	0,95	№ 54-3гн-2020
	Итого	760	58,13	
	ИТОГО	1487,80	126,73	

Повар

Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель

В.П. Терентьев.

МЕНЮ

На «17» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 28 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	Каша манная	250	12,36	№ 168
2	Бутерброд с маслом и сыром	60	11,92	№ 6
3	Какао с молоком	200	10,60	№ 54-21гн-2020
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	
	Итого:	660	49,38	
	Второй завтрак			
1	Печенье	60	9,30	№12
2	Апельсин	74	8,92	№42
	Итого:	134	18,22	
	Обед			
1	Салат из белокочанной капусты	100	8,88	№ 54-7з-2020
2	Суп с рыбными консервами	250	18,32	№ 54-12с-2020
3	Макаронны отварные	180	7,39	№ 54-1г-2020
4	Курица тушенная с морковью	100	18,49	№ 54-25м-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Чай с сахаром	180	0,87	№ 54-3гн-2020
	Итого	890	58,13	
	ИТОГО	1684	125,73	

Повар

Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель

В.П. Терентьев.