



МЕНЮ

На «19» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 22 человека (1-4 класс)

МБОУ «Коровинская СОШ»

(полное наименование ОУ)

№ п/п	Наименование блюда	Выход 7-11 лет	Цена	Номер блюда по сборнику рецептур
Завтрак				
1	Бутерброд с маслом и сыром	50	11,40	№2
2	Рагу из курицы	200	26,59	№ 54-21гн-2020
3	Компот из сухофруктов	200	5,17	№54-1хн-2020
4	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
5	Яблоко	100	12,00	
	Итого:	580	56,66	
Второй завтрак				
1	Печенье	67,8	10,50	12
	Итого:	67,8	10,50	
Обед				
1	Салат из свежлы отварной	60	3,28	№54-13з-2020
2	Рассольник Ленинградский	200	14,94	№54-3с-2020
3	Котлета рыбная (минтай)	90	2306	№54-3р-2020
4	Рис отварной	150	7,53	№54-6г-2020
5	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Кисель	180	3,47	№54
8	Соус со сметаной	50	6,29	№54-1соус-2020
	Итого:	790	74,30	
	Итого	1437,8	141,46	

Повар

Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель

В.П. Терентьев.

МЕНЮ

На «19» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 31 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 жидкая молочная рисовая	250	14,34	№ 54-21к-2020
2	Какао с молоком	200	10,60	№ 54-21гн-2020
3	Бутерброд с маслом и сыром	60	11,91	№2
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	
	Итого:	660	51,35	
	Второй завтрак			
1	Печенье	60	9,30	12
2	Апельсин	57	6,95	42
	Итого:	117	16,25	
	Обед			
1	Салат из свеклы отварной	100	5,45	№54-13з-2020
2	Рассольник Ленинградский	250	18,90	№54-3с-2020
3	Котлета рыбная (минтай)	100	27,15	№54-3р-2020
4	Рис отварной	180	8,85	№54-6г-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Кисель	180	3,75	№54
8	Соус со сметаной	50	6,29	№54-1соус-2020
	Итого:	940	74,30	
	Итого	1717	141,90	

Повар _____ Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель _____ В.П. Терентьев.