

МЕНЮ

На «20» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 18 человек (1-4 класс)

МБОУ «Коровинская СОШ»

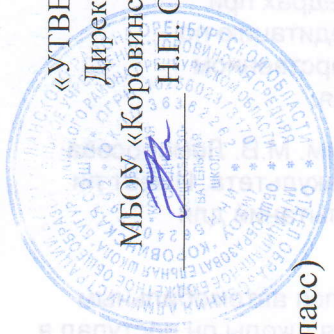
(полное наименование ОУ)

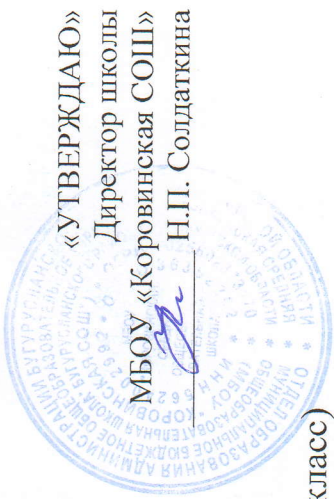
№ п/п	Наименование блюда	Выход 7-11 лет	Цена	Номер блюда по сборнику рецептов
	Завтрак			
1	Бутерброд с маслом и сыром	50	6,45	№2
2	Макаронные отварные с сыром	200	15,75	№ 54-3г-2020
3	Чай с сахаром и лимоном	200	1,62	№ 686
4	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	№ 42
	Итого:	580	37,32	
	Второй завтрак			
1	Пряник	77,8	10,50	№12
	Итого:	77,8	10,50	
	Обед			
1	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком	70	5,43	№ 54-9з-2020
2	Суп крестьянский с крупой (рисовая)	200	19,67	№ 54-11с-2020
3	Жаркое по - домашнему	170	26,87	№ 54-9м-2020
4	Чай с сахаром	200	0,95	№ 54-3гн-2020
5	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
	Итого:	700	56,09	
	ИТОГО	1357,80	103,91	

Повар Ром Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель Ром В.П. Терентьев.

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






МЕНЮ

На «20» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 29 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	Оладьи со сгущенным молоком	250	22,64	№ 401
2	Чай с сахаром и лимоном	200	1,55	№ 686
3	Яблоко	100	12,00	№ 42
	Итого:	550	36,18	
	Второй завтрак			
1	Пряник	55	7,43	№12
2	Яблоко	200	24,00	№42
	Итого:	255	31,42	
	Обед			
1	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком	100	7,79	№ 54-9з-2020
2	Суп крестьянский с крупой (рисовая)	250	24,71	№ 54-11с-2020
3	Жаркое по - домашнему	200	32,63	№ 54-9м-2020
4	Чай с сахаром	180	0,87	№ 54-3гн-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
	Итого:	810	70,18	
	ИТОГО	1615	137,78	

Повар  Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель  В.П. Терентьев.