

МЕНЮ

На «22» апреля 2022 г. по нормам для детей в количестве 20 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	Рагу из курицы	200	26,59	№ 54-22м-2020
3	Чай с сахаром	200	0,95	№ 54-2гн-2020
4	Хлеб пшеничный	30	1,50	ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	№42
	Итого:	580	52,44	
	Второй завтрак			
1	Пряник	77,8	10,50	№12
	Итого:	77,8	10,50	
	Обед			
1	Салат из капусты с морковью и яблоком	60	4,69	№ 54-9з-2020
2	Суп крестьянский с крупой (перловая)	200	29,63	№ 54-10с-2020
3	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	90	27,43	№ 24-1п-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	Компот из смеси сухофруктов	180	4,72	№ 54-1хн-2020
	Итого:	740	77,18	
	ИТОГО	1397,8	140,12	

Повар Ром Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель Ром В.П. Терентьев.

МЕНЮ

На «22» апреля 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 рецептов
Завтрак				
1	Каша жидкая молочная рисовая	250	16,42	№ 54-21к-2020
2	Бутерброд с маслом с сыром	50	8,83	№ 1
3	Какао с молоком	200	11,60	№ 54-21гн-2020
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	
	Итого:	650	51,35	
Второй завтрак				
1	Пряник	55	7,43	№12
2	Апельсин	73	8,82	№42
	Итого:	128	16,25	
Обед				
1	Салат из капусты с морковью и яблоком	100	7,79	№ 54-93-2020
2	Суп крестьянский с крупой (перловая)	250	37,16	№ 54-10с-2020
3	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	30,62	№ 24-1п-2020
4	Рис отварной	180	8,85	№ 54-6г-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	60	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Компот из смеси сухофруктов	200	4,72	№ 54-1хн-2020
	Итого:	740	93,32	
	ИТОГО	1518	160,92	

Повар Роман Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель Терентьев В.П. Терентьев.