

МЕНЮ

На «24» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 15 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	
2	Макароны отварные	150	6,33	54-1г-2020
3	Биточки из говядины	90	35,12	54-6м-2020
4	Соус красный основной	50	3,08	54-3соус-2020
5	Чай с лимоном с сахаром	200	1,62	54-3гн-2020
6	Хлеб пшеничный	30	1,50	ГОСТ 27842-88
7	Яблоко	100	12,00	42
	Итого:	670	71,06	
Второй завтрак				
	Пряник	77,8	10,50	11
	Итого:	77,8	10,50	
Обед				
1	Винегрет с растительным маслом	70	6,93	54-16з-2020
2	Суп с рыбными консервами	200	14,54	54-12с-2020
3	Жаркое по домашнему	150	24,17	54-9м-2020
4	Компот из сухофруктов	200	5,17	54-1хн-2020
5	Хлеб пшеничный	30	1,50	ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	ГОСТ 2077-84
7	Итого:	680	53,99	
	ИТОГО	1427,80	135,55	

Повар

Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель

В.П. Терентьев.

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

МЕНЮ

На «24» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 32 человека (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	12,21	168
2	Какао с молоком	200	11,60	54-21гн-2020
3	Бутерброд с маслом с сыром	60	11,07	2
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	42
	Итого:	660	49,38	
	Второй завтрак			
1				
2	Пряник	55	7,43	11
3	Апельсин	89	10,80	42
	Итого:	144	18,22	
	Обед			
1	Винегрет с растительным маслом	100	9,83	54-163-2020
2	Суп с рыбными консервами	250	18,32	54-12с-2020
3	Жаркое по домашнему	200	32,63	54-9м-2020
4	Компот из сухофруктов	180	4,72	54-1хн-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	ГОСТ 2077-84
7	Итого:	810	69,69	
	ИТОГО	1614	137,29	

Повар В.М. Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель В.П. Терентьев.