

МЕНЮ

На «25» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 18 человек (1-4 классы)

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	Плов с курицей	170	25,97	№54-12м-2020
3	Чай с лимоном с сахаром	200	1,62	№54-3гн-2020
4	Хлеб пшеничный	30	2,50	ГОСТ 27842-88
5	Яблоко	100	12,00	№42
	Итого:	550	52,49	
	Второй завтрак			
1	Печенье	67,8	10,50	№12
	Итого:	67,8	10,50	
	Обед			
1	Салат из тертой моркови с яблоком	60	6,54	№ 54-11з-2020
2	Щи из свежей капусты на костном бульоне	200	10,69	№ 54-1с-2020
3	Котлеты из курицы	90	16,12	№ 54-5м-2020
4	Каша пшеничная рассыпчатая	150	5,99	№ 679
5	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Кисель	180	3,47	№ 54
	Итого:	740	44,49	
	ИТОГО	1357,80	107,48	

Повар  Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель  В.П. Терентьев.



МЕНЮ

На «25» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 31 человек (5-11 классы)
МБОУ «Коровинская СОШ»

(полное наименование ОУ)

№ п/п	Наименование блюда	Выход 12-18 лет	Цена	Номер блюда по сборнику рецептур
	Завтрак			
1	Каша молочная вязкая овсяная	250	14,73	№ 54-9к-2020
2	Чай с сахаром и лимоном	200	2,42	№ 686
3	Бутерброд с маслом и сыром	60	14,02	№ 2
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	ГОСТ 27842-88
5	Яблоко	100	12,00	
	Итого:	660	45,67	
	Второй завтрак			
1	Печенье	60	9,30	12
2	Яблоко	105	12,63	42
	Итого:	165	21,93	
	Обед			
1	Салат из тертой моркови с яблоком	100	8,35	№ 54-11з-2020
2	Щи из свежей капусты на костном бульоне	250	13,46	№ 54-1с-2020
3	Котлеты из курицы	100	18,49	№ 54-5м-2020
4	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,26	№ 679
5	Хлеб пшеничный	50	3,10	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Кисель	180	3,47	№ 54
	Итого:	890	55,21	
	ИТОГО	1715	122,81	

Повар Ром Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель Ром В.П. Терентьев.

