

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

МЕНЮ


На «04» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 21 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	Бутиерброд с маслом и сыром	50	6,45	№2
2	Макароны 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  Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель  В.П. Терентьев.



МЕНЮ

На «04» мая 2022 г. по нормам для детей в количестве 26 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	Оладьи со стученым 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.