

МЕНЮ

На «17» мая 2023г. по нормам для детей в количестве 22 человека (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	Рис отварной	150	10,21	№ 54-6г-2020
2	Котлета рыбная (минтай)	90	25,26	№ 54-3р-2020
3	Соус сметанный	50	6,58	№ 54-1соус-2020
4	Икра свекольная	60	6,77	№ 54-153-2020
5	Чай с сахаром	200	1,22	№ 54-3гн-2020
6	Хлеб пшеничный	30	1,50	ГОСТ 27842-88
7	Яблоко	100	12,00	
	Итого:	680	63,54	
Второй завтрак				
1	Печенье	45	8,02	№12
	Итого:	45	8,02	
Обед				
1	Салат из белокочанной капусты	60	5,35	№ 54-7з-2020
2	Суп с рыбными консервами	200	14,54	№ 54-12с-2020
3	Макаронные отварные	150	7,5	№ 54-1г-2020
4	Курица тушенная с морковью	90	17,88	№ 54-25м-2020
5	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Чай с сахаром	200	1,22	№ 54-3гн-2020
	Итого	760	49,67	
	ИТОГО	1485,0	120,97	

Повар Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель И.И. Левицкая.



МЕНЮ

На «17» мая 2023 г. по нормам для детей в количестве 26 человек (5-9 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	14,38	№ 168
2	Бутерброд с маслом и сыром	60	14,75	№ 6
3	Какао с молоком	200	12,44	№ 54-21гн-2020
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	
	Итого:	660	56,07	
	Второй завтрак			
1	Печенье	34	5,63	№12
2	Апельсин	80	9,60	№42
	Итого:	114	15,23	
	Обед			
1	Салат из белокочанной капусты	100	8,88	№ 54-7з-2020
2	Суп с рыбными консервами	250	18,34	№ 54-12с-2020
3	Макароны отварные	180	7,50	№ 54-1г-2020
4	Курица тушеная с морковью	100	21,38	№ 54-25м-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Чай с сахаром	180	1,22	№ 54-3гн-2020
	Итого	890	61,50	
	ИТОГО	1,664	132,80	

Повар Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель И.И. Левницкая

