

МЕНЮ

На «15» марта 2022 г. по нормам для детей в количестве 14 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	13,7	
2	Макароны отварные	150	7,50	54-1г-2020
3	Биточки из говядины	90	42,46	54-6м-2020
4	Соус красный основной	50	3,68	54-3соус-2020
5	Чай с лимоном с сахаром	200	1,82	54-3гн-2020
6	Хлеб пшеничный	30	1,50	ГОСТ 27842-88
	Итого:	570	70,66	
	Второй завтрак			
	Печенье	45	8,02	11
	Итого:	45	8,02	
	Обед			
1	Винегрет с растительным маслом	70	7,23	54-16з-2020
2	Суп с рыбными консервами	200	14,54	54-12с-2020
3	Жаркое по домашнему	150	26,49	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	56,61	
	ИТОГО	1,295	135,29	

Повар

Н.А. Романова

Ответственный исполнитель

И.И. Левницкая



МЕНЮ

На «15» марта 2022 г. по нормам для детей в количестве 23 человека (5-9 класс)

МБОУ «Коровинская СОШ»

(полное наименование ОУ)

№ п/п	Наименование блюда	Выход 12-18 лет	Цена	Номер блюда по сборнику рецептов
	Завтрак			
1	Каша манная	250	12,57	168
2	Какао с молоком	200	13,60	54-21гн-2020
3	Бутерброд с маслом с сыром	60	15,4	2
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	42
	Итого:	660	56,07	
	Второй завтрак			
1				
2	Печенье	32	5,63	11
3	Апельсин	80	9,60	42
	Итого:	112	15,23	
	Обед			
1	Винегрет с растительным маслом	100	9,83	54-16з-2020
2	Суп с рыбными консервами	250	18,32	54-12с-2020
3	Жаркое по домашнему	200	36,12	54-9м-2020
4	Компот из сухофруктов	180	4,72	54-1хп-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	ГОСТ 2077-84
7	Итого:	810	73,17	
	ИТОГО	1,582	144,47	

Повар Н.А. Романова.
 Ответственный исполнитель И.И. Левичка