



МЕНЮ

На «16» декабря 2022 г. по нормам для детей в количестве 18 человека (1-4 класс)

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	13,40	№2
2	Пагу из курицы	200	27,78	№ 54-21гн-2020
3	Компот из сухофруктов	200	5,17	№54-1гн-2020
4	Хлеб пшеничный	30	№ ГОСТ 27842-88	
5	Яблоко	1,50	12,00	
	Итого:	100	59,85	
Второй завтрак				
1	Печенье	26	4,29	12
	Итого:	26	4,29	
Обед				
1	Салат из свеклы отварной	60	3,32	№54-13г-2020
2	Рассольник Ленинградский	200	28,46	№54-3с-2020
3	Котлета рыбная (минтай)	90	28,53	№54-3р-2020
4	Рис отварной	150	8,21	№54-6г-2020
5	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Кисель	180	3,48	№54
8	Соус со сметаной	50	6,35	№54-1соус-2020
	Итого:	790	81,53	
	ИТОГО	1437,8	145,67	

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



МЕНЮ

На «16» декабря 2022 г. по нормам для детей в количестве 29 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 жидкая молочная рисовая	250	14,34	№ 54-21к-2020
2	Какао с молоком	200	11,44	№ 54-21пн-2020
3	Бутерброд с маслом и сыром	60	13,40	№ 2
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	
	Итого:	660	53,68	
	Второй завтрак			
1	Печенье	29	4,78	12
2	Апельсин	52	6,24	42
	Итого:	81	11,02	
	Обед			
1	Салат из свеклы отварной	100	5,45	№54-13з-2020
2	Рассольник Ленинградский	250	28,46	№54-3с-2020
3	Котлета рыбная (минтай)	100	28,53	№54-3р-2020
4	Рис отварной	180	8,85	№54-6г-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
7	Кисель	180	4,59	№54
8	Соус со сметаной	50	6,35	№54-1соус-2020
	Итого:	940	86,31	
	Итого	1681	151,01	

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