



МЕНЮ

На «22» февраля 2023г. по нормам для детей в количестве 20 человек (1-4 класс)

МБОУ «Коровинская СОШ»
 (полное наименование ОУ)

№ п/п	Наименование блюда	Выход 7-11 лет	Цена	Номер блока по сборнику рецептур
	Завтрак			
1	Бутерброд с маслом	50	13,4	№2
2	Макароны отварные с сыром	200	14,27	№ 54-3г-2020
3	Чай с сахаром и лимоном	200	1,82	№ 686
4	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	130	15,60	№ 42
	Итого:	610	46,59	
	Второй завтрак			
1	Печенье	45	8,02	№12
	Итого:	45	8,02	
	Обед			
1	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком	70	5,43	№ 54-9з-2020
2	Суп крестьянский с крупой (рисовая)	200	22,09	№ 54-11с-2020
3	Жаркое по - домашнему	170	26,87	№ 54-9м-2020
4	Чай с сахаром	200	1,22	№ 54-3гн-2020
5	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
	Итого:	700	58,79	
	ИТОГО	1355,0	113,40	

Повар Р.Ф. Н.А. Романова.

И.И.Левицкая

Исполнитель



МЕНЮ

На «22» февраля 2023 г. по нормам для детей в количестве 25 человек (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	Оладьи со стухенным молоком	250	26,70	№ 401
2	Чай с сахаром и лимоном	200	1,96	№ 686
3	Яблоко	100	12,00	№ 42
	Итого:	550	40,66	
	Второй завтрак			
1	Печенье	35	6,17	
2	Яблоко	204	24,47	№42
	Итого:	239	30,64	
	Обед			
1	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком	100	7,79	№ 54-9з-2020
2	Суп крестьянский с крупой (рисовая)	250	27,68	№ 54-11с-2020
3	Жаркое по - домашнему	200	32,63	№ 54-9м-2020
4	Чай с сахаром	180	1,22	№ 54-3гн-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ 27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 2077-84
	Итого:	810	73,50	
	ИТОГО	1,599	144,80	

Повар Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель И.И. Левицкая.