

МЕНЮ

На «27» апреля 2023 г. по нормам для детей в количестве 23 человек (1-4 класс)

МБОУ «Коровинская СОШ»

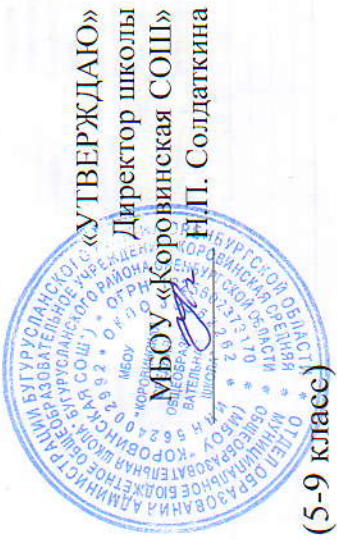
(полное наименование ОУ)

№ п/п	Наименование блюда	Выход 7-11 лет	Цена	Номер блюда по сборнику рецептур
	Завтрак			
1	Бутерброд с маслом и сыром	50	15,44	№ 1
2	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,76	№679
3	Туляш из курицы	90	23,38	№487
4	Кисель	200	5,80	№54
5	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ27842-88
	Итого:	520	52,88	
	Второй завтрак			
1	Печенье	45	8,02	№ 12
	Итого:	45	8,02	
	Обед			
1	Винегрет с растительным маслом	70	7,27	№ 54-163-2020
2	Суп картофельный с фасолью	200	31,91	№ 54-9с-2020
3	Плов с курицей	200	35,55	№ 304
4	Компот из смеси сухофруктов	200	5,17	№ 54-1хн-2020
5	Хлеб пшеничный	40	2,00	№ ГОСТ27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ2077-84
	Итого:	740	83,58	
	ИТОГО	1305,0	144,48	

Повар _____ Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель _____ И.И. Левницкая





МЕНЮ

На «27» апреля 2023 г. по нормам для детей в количестве 30 человек (5-9 класс)

МБОУ «Коровинская СОШ»

(полное наименование ОУ)

№ п/п	Наименование блюда	Выход 12-18 лет	Цена	Номер блока по сборнику рецептур
	Завтрак			
1	Макароны отварные с сыром	250	18,78	№ 54-3г-2020
2	Кофейный напиток с молоком	200	10,02	№54-23гн-2020
3	Бутерброд с маслом	50	13,60	№ 1
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ27842-88
	Итого:	550	44,90	
	Второй завтрак			
1	Печенье	33	5,88	№12
2	Яблоко	171	20,52	№42
	Итого:	204	26,40	
	Обед			
1	Винегрет с растительным маслом	100	9,83	№ 54-16з-2020
2	Суп картофельный с фасолью	250	38,55	№ 54-9с-2020
3	Плов с курицей	200	28,20	№ 304
4	Компот из смеси сухофруктов	180	7,72	№ 54-1хн-2020
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ27842-88
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ2077-84
	Итого:	810	88,48	
	ИТОГО	1,564	159,78	

Повар _____ Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель _____ И.И.Левецкая