



МЕНЮ

На «29» марта 2022 г. по нормам для детей в количестве 21 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
	Итого:	680	56,61	
	ИТОГО	1,295	135,29	

Повар Д.А. Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель И.И. И.И. Левшица.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы
МБОУ «Коровинская СОШ»
Н.А. Солдаткина



МЕНЮ

На «29» марта 2022 г. по нормам для детей в количестве 27 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	54-1хн-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 Рез Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель И.И. Левицкая И.И. Левицкая