

МЕНЮ

На «29» декабря 2022 г. по нормам для детей в количестве _____ 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	13,4	
2	Макароны отварные	150	7,50	54-1Г-2020
3	Биточки из говядины	90	39,48	54-6М-2020
4	Соус красный основной	50	3,68	54-3соус-2020
5	Чай с лимоном с сахаром	180	1,82	54-3ГН-2020
6	Хлеб пшеничный	30	1,50	ГОСТ 27842-88
7	Яблоко	100	12,00	42
	Итого:	650	79,38	
	Второй завтрак			
	Печенье	26	4,29	
	Итого:	26	4,29	
	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	25,41	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	55,53	
	ИТОГО	1356,00	139,20	

Повар Романова Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель Левицкая И.И. Левицкая.

МЕНЮ

На «29» декабря 2022 г. по нормам для детей в количестве _____ 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	12,21	168
2	Какао с молоком	200	11,60	54-21гн-2020
3	Бутерброд с маслом с сыром	60	13,4	2
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	42
	Итого:	660	51,78	
	Второй завтрак			
1	Печенье	29	4,91	11
2	Апельсин	77	9,24	42
	Итого:	106	14,15	
	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	32,63	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
	Итого:	810	69,69	
	ИТОГО	1614	135,62	

Повар  Н.А. Романова.

Ответственный исполнитель  И.И. Левицкая