



МЕНЮ

На «03» мая 2023 г. по нормам для детей в количестве 17 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	14,01	№2
2	Рагу из курицы	200	27,78	№ 54-2 гн-2020
3	Компот из сухофруктов	200	5,17	№54-1хн-2020
4	Хлеб пшеничный	30	1,50	№ ГОСТ 27842-88
5	Яблоко	100	12,00	
	Итого:	580	60,46	
	Второй завтрак			
1	Печенье	45	8,02	12
	Итого:	45	8,02	
	Обед			
1	Салат из свеклы отварной	60	3,32	№54-13з-2020
2	Рассольник Ленинградский	200	25,43	№54-3с-2020
3	Котлета рыбная (минтай)	90	18,53	
4	Рис отварной	150	8,21	№54-3р-2020
5	Хлеб пшеничный	30	1,50	№54- 6г-2020
6	Хлеб ржаной	30	1,68	№ ГОСТ 27842-88
7	Кисель	180	3,48	№ ГОСТ 2077-84
8	Соус со сметаной	50	6,35	№54
	Итого:	790	68,50	№54-1соус-2020
	Итого	1,415	136,98	

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



МЕНЮ

На «03» мая 2023 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	14,50	№ 54-21к-2020
2	Какао с молоком	200	12,44	№ 54-21гн-2020
3	Бутерброд с маслом и сыром	60	17,89	№ 2
4	Хлеб пшеничный	50	2,50	№ ГОСТ 27842-88
5	Апельсин	100	12,00	
	Итого:	660	59,33	
	Второй завтрак			
1	Печенье	32	5,73	12
2	Апельсин	52	6,24	42
	Итого:	84	11,97	
	Обед			
1	Салат из свеклы отварной	100	5,45	№54-13з-2020
2	Рассольник Ленинградский	250	24,03	№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	81,98	
	Итого	1,684	153,28	

Повар Н.А. Романова

Ответственный исполнитель И.И. Левницкая

И.И. Левницкая.