



Согласовано с директором
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.Ю.Емел

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 01 марта 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическ ая ценнос ть, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№124-2004	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	255	5.8	6.5	12.0	129.7	23-94
	Кондитерское изделие (печенье к чаю)	30	3.93	3.8	29.0	161.9	9-96
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	3-22
	Итого	535				430.2	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1							
№70-2013	Нарезка овощная с растительным маслом	50	0.5	0.1	8.0	37.9	14-05
№461-2004	Тефтели, запеченные с соусом (вариант 1)	110	11.4	15.2	11.2	227.2	56-78
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.7	3.6	29.7	166.0	18-03
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	128.2	12-20
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	3-42
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	600				699.1	107-70
Горячий завтрак Комплекс 2							
№70-2013	Нарезка овощная с растительным маслом	50	0.5	0.1	8.0	37.9	14-05
№461-2004	Тефтели, запеченные с соусом (вариант 2)	110	11.4	15.2	11.2	227.2	56-78
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.7	3.6	29.7	166.0	18-03
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	128.2	12-20
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	3-42
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	600				699.1	107-70
Обед							
№138-2004	Суп с горохом с гречками и мясом птицы	280	6.5	6.4	20.1	164.0	34-93
№405-2013	Птица в соусе с томатом	100	9.3	8.3	11.6	158.3	52-44
№508-2004	Каша вязкая гречневая	150	3.4	5.8	29.4	183.5	11-01
№638-2004	Компот из кураги	200	0.2	0.00	20.6	83.2	19-02
	Хлеб ржаной витаминизированный	70	1.1	0.2	14.1	62.0	7-04
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	3-22
	Печенье к чаю	30	0.8	1.0	10.8	123.8	10-74
	Итого	860				852.6	138-40

Соц. педагог

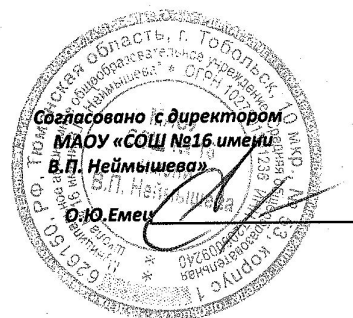
Серегина С.В.

Зав производством

Чашина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 01 марта 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Столичный»	100	38-00
2	Салат «Солнышко»	100	36-00
Первые блюда			
3	Суп картофельный с горохом с гречками с мясом птицы	250/10/20	34-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Фрикасе из птицы	100	70-00
7	Горбуша жареная (филе)	75	59-00
8	Поджарка из говядины	50/20	72-00
9	Бифштекс с яйцом	53/40	63-00
Гарнир			
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
Напитки			
14	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Напиток фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
20	Пицца школьная	100	30-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Ватрушка с джемом	50	15-00
25	Курник	80	25-00

Зав. производством Чашина С.Ф.