



Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



Согласовано с и.о. директора  
 МАОУ «СОШ №16 имени  
 В.П. Неймышева»

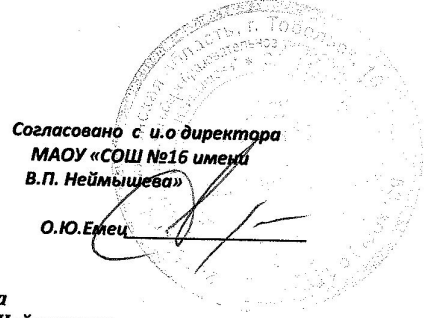
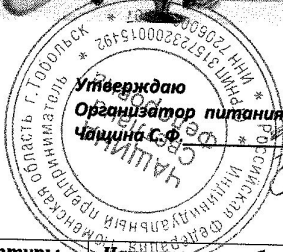
О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ На 01 Апреля 2024 года**  
**Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева Корпус 1**

№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 класс)</b>							
№1,3-2004	Бутерброд с сыром и маслом	20/10/15	5.8	6.4	7.9	112.4	31-66
№311-2004	Каша молочная «Геркулес» с маслом	200/5	7.5	7.7	26.0	303.0	27-63
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.8	5-27
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	5-54
	<b>Итого</b>	<b>470</b>				<b>554.0</b>	<b>70-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)</b>							
№1,3-2004	Бутерброд с сыром и маслом	20/10/15	5.8	6.4	7.9	112.4	31-66
№311-2004	Каша молочная «Геркулес» с маслом	200/5	7.5	7.7	26.0	303.0	27-63
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.8	5-27
	Йогуртовый продукт Эрмизурт	100	1.8	1.5	4.5	67.8	49-60
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
№ттк	Пирожное песочное «Палочка вырубалочка»	60	9.84	27.4	18.1	259.8	46-80
	<b>Итого</b>	<b>650</b>				<b>943.6</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11 кл)</b>							
№1,3-2004	Бутерброд с сыром и маслом	20/10/15	5.8	6.4	7.9	112.4	31-66
№311-2004	Каша молочная «Геркулес» с маслом	200/5	7.5	7.7	26.0	303.0	27-63
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.8	5-27
	Йогуртовый продукт Эрмизурт	100	1.8	1.5	4.5	67.8	49-60
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
№ттк	Пирожное песочное «Палочка вырубалочка»	60	9.84	27.4	18.1	259.8	46-80
	<b>Итого</b>	<b>650</b>				<b>943.6</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий комплекс 2 (5-11)</b>							
№70-2006	Нарезка с соленого огурца	10	0.5	0.1	1.3	7.9	5-51
№413-2004	Колбаски детские отварные	100	8.06	12.7	0.22	154.8	73-30
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	1.54	2.06	10.97	68.8	18-07
	Сок Малышок яблоко	300	1.0	0.00	54.8	138.9	61-10
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	<b>Итого</b>	<b>800</b>				<b>571.0</b>	<b>167-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№135-2004	Суп овощной со сметаной с мясом птицы	250/10/5	5.9	6.3	16.0	144.3	34-36
№437-2004	Гуляш из говядины	40/50	9.1	7.5	3.4	117.5	65-46
№508-2004	Крупа перловая отварная	150	3.7	3.6	29.7	166.0	17-18
505-2013	Кисель плодово-ягодный	200	0.3	0.2	21.5	89.0	11-14
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	<b>Итого</b>	<b>765</b>				<b>656.6</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог  
 Зав производством  
 Медработник

Серегина С.В.  
 Чащина С.Ф.  
 Сеитова Т.А.



Согласовано с и.о директора  
 MAOY «COШ №16 имени  
 В.П. Неймышева»

О.Ю.Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ На 01 Апреля 2024 года**  
**Столовая школы №16 имени В.П Неймышева**  
**Корпус 1**

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл) (родительская плата)</b>							
№1,3-2004	Бутерброд с сыром и маслом	20/10/15	5.8	6.4	7.9	112.4	31-66
№311-2004	Каша молочная «Геркулес» с маслом	200/3	7.5	7.7	26.0	303.0	23-97
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.8	5-27
	Шоколадный батончик	26	1.8	1.5	4.5	67.8	30-00
№ттк	Пирожное песочное «Палочка выручалочка»	60	9.84	27.4	18.1	259.8	46-80
	<b>Итого</b>	<b>534</b>				<b>803.8</b>	<b>137-70</b>

Соц. педагог \_\_\_\_\_ Серегина С.В.  
 Зав производством \_\_\_\_\_ Чащина С.Ф.  
 Медработник \_\_\_\_\_ Сеитова Т.А.