

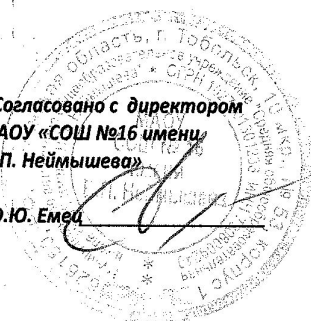


Утверждено
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емед



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
на 01 АПРЕЛЯ 2025 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
Завтрак (5-11 кл.)							
№451-2004	Котлета рубленая мясная	50	8.1	11.8	14.3	195.8	48-18
516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	23-68
№638-2004	Компот из компотной смеси	200	0.9	0.00	31.3	128.8	18-28
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	460				618.9	100-10
Горячий завтрак (1-11 кл.)							
№106-2013	Нарезка овощная (огурец соленый)	30	0.7	0.1	2.7	14.3	16-16
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	123-30
№638-2004	Компот из компотной смеси	200	0.9	0.00	31.3	128.8	18-28
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	490				581.5	167-70
Обед (1-11 кл.)							
№138-2004	Суп с гороховый с гренками	50/20	6.5	6.4	20.1	164.0	30-09
№437-2004	Гуляш из говядины	40/60	9.1	7.5	3.4	117.5	88-37
№508-2004	Крупа перловая отварная	150	3.7	3.6	29.7	166.0	10-70
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	3-73
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-51
	Итого	560				586.1	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

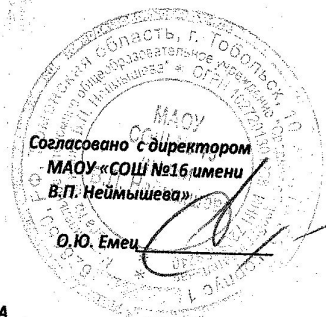
Белякина Е.Д.



Утверждаю

Организатор питания

Чащина С.Ф.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

МЕНЮ

На 01 АПРЕЛЯ 2025 года

Столовая школы имени В.П. Неймышева

Свободные блюда

Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Октябрьский» с маслом растительным	100	26-00
2	Салат «Ветчина с грибами»	100	48-00
Первые блюда			
3	Суп гороховый с гренками	250/20	28-00
Вторые блюда			
4	Гуляш из говядины	50/50	90-00
5	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50	42-00
6	Отбивная из мяса свинин	58	68-00
7	Горбуша под шубой	100	90-00
8	Котлета мясная	50	38-00
9	Фрикасе из курицы	100	70-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	28-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Капуста тушеная	150	25-00
Напитки			
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200	9-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200	9-00
16	Кофе растворимый	200	27-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	27-00
19	Чай с сахаром	200	3-00
Выпечные изделия			
20	Пицца школьная	75	35-00
21	Пицца мясная	220	90-00
22	Сосиска запеченная в тесте	60	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Булочка сдобная	60	20-00
25	Курник	70	35-00
26	Ватрушка с творогом	50	20-00

За производство

Чащина С.Ф.