



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

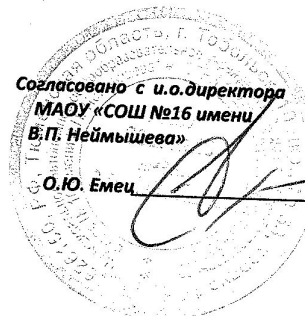
О.Ю.Емца

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ на 02 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
Завтрак (5-11 класс)							
№70-2006	Нарезка из соленого огурца	7	0.7	0.1	2.7	14.3	3-38
№498-2004	Котлета рубленая	50	3.60	4.80	3.54	71.75	36-30
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	20-70
№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
	Итого	447				503.75	70-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
№9/7-2011	Вершинки рыбные	80	9.3	8.3	11.6	158.3	68-80
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	20-70
№690-2004	Кофейный напиток	200	2.3	2.5	14.8	90.0	18-50
	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
	Коктейль молочный «Три коровы 2 ката»	200	1.8	1.5	4.5	138.7	52-96
	Итого	670				673.8	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
№9/7-2011	Вершинки рыбные	80	9.3	8.3	11.6	158.3	68-80
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	20-70
№690-2004	Кофейный напиток	200	2.3	2.5	14.8	90.0	18-50
	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
	Коктейль молочный «Три коровы 2 ката»	200	1.8	1.5	4.5	138.7	52-96
	Итого	670				673.8	167-70
Горячий комплекс 3 (5-11) (родительская плата)							
№9/7-2011	Вершинки рыбные	80	9.3	8.3	11.6	158.3	68-80
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	20-70
№690-2004	Кофейный напиток	200	2.3	2.5	14.8	90.0	18-50
№518-2013	Напиток сокодержащий «Фруктовый остров»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	23-26
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-22
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	670			673.1		137-70
Обед (1-11 кл.)							
№110-2004	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	2.3	4.9	16.7	120.1	26-96
№494-2004	Грудка куриная запеченная по-домашнему	60	14.6	13.6	0.6	183.2	61-21
№224-2004	Капуста тушеная	150	4.5	8.9	19.2	174.8	18-75
№518-2013	Сок яблочный Персона	200	0.5	0.0	34.0	138.0	22-00
	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	2-44
	Итого	725				755.9	138-40

Соц. педагог
 Зав производством
 Медработник

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



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 02 апреля 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 «Ермак»		
2	Салат «Соблазн»	100	38-00
		100	38-00
	Первые блюда		
3	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	26-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая		
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50	35-00
6	Фрикасе из птицы	50/20	37-00
7	Горбуша под шубой	100	70-00
8	Бефстроганов	100	66-00
9	Зразы рубленые	100	72-00
		70	46-00
	Гарнир		
10	Пюре картофельное		
11	Крупа рисовая отварная	150	20-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа перловая отварная	150	15-00
		150	15-00
	Напитки		
14	Чай с сахаром		
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200	3-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
17	Кофе растворимый	200/5	5-00
18	Компот из компотной смеси	200	25-00
19	Кофе 3 в 1	200	15-00
		200	25-00
	Выпечные изделия		
20	Пицца школьная		
21	Пицца мясная	100	30-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	220	75-00
23	Булочка сдобная	60	25-00
24	Чебуреки	60	15-00
25	Курник	80	35-00
26	Ватрушка с джемом вишни	80	25-00
		50	15-00

Зав производством Чащина С.Ф.