



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 02 мая 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>							
№311-2004	Каша манная жидкая с маслом	200/5	5.1	7.1	28.0	196.3	28-94
№518-2013	Сок яблочный	200	0.5	0.0	34.0	138.0	24-46
№738-2004	Пирожок печеный с джемом вишни	50	3.9	1.95	28.0	145.1	13-77
	Хлеб пшеничный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	<b>Итого</b>	<b>475</b>				<b>557.2</b>	<b>70-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)</b>							
№1,3-2004	Бутерброд с сыром и маслом	20/10/15	5.8	6.4	7.9	112.4	32-53
№311-2004	Каша манная жидкая с маслом	200/5	5.1	7.1	28.0	196.3	28-94
№685-1996	Чай с лимоном	200	0.2	0.0	15.6	62.8	5-27
	Кондитерское изделие (батончик шоколадный Твикс)	82	9.8	27.4	18.1	159.8	94-71
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-32
	<b>Итого</b>	<b>572</b>				<b>650.4</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)</b>							
№1,3-2004	Бутерброд с сыром и маслом	20/10/15	5.8	6.4	7.9	112.4	32-53
№311-2004	Каша манная жидкая с маслом	200/5	5.1	7.1	28.0	196.3	28-94
№685-1996	Чай с лимоном	200	0.2	0.0	15.6	62.8	5-27
	Кондитерское изделие (батончик шоколадный Твикс)	82	9.8	27.4	18.1	159.8	94-71
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-32
	<b>Итого</b>	<b>572</b>				<b>650.4</b>	<b>167-70</b>
	<b>Итого</b>	<b>709</b>				<b>647.4</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий комплекс (5-11родительская плата )</b>							
№1,3-2004	Бутерброд с сыром и маслом	20/10/15	5.8	6.4	7.9	112.4	32-53
№311-2004	Каша манная жидкая с маслом	200/5	5.1	7.1	28.0	196.3	28-94
№685-1996	Чай с лимоном	200	0.2	0.0	15.6	62.8	5-27
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-32
	Кондитерское изделие (батончик шоколадный)	50	5.2	20.1	11.4	123.8	64-71
	<b>Итого</b>	<b>540</b>				<b>614.4</b>	<b>137-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№135-2004	Суп овощной с фасолью с мясом птицы	250/10/5	5.9	6.3	16.0	244.3	47-74
№437-2004	Гуляш из говядины	40/60	9.1	7.5	3.4	117.5	65-58
№510-2004	Каша перловая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	10-20
№505-2013	Кисель плодово-ягодный	200	0.3	0.2	21.5	89.0	11-51
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-37
	<b>Итого</b>	<b>735</b>				<b>640.7</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав. производством  
 Медработник

Чащина С.Ф.  
 Сеитова Т.А.



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 02 мая 2024 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

Свободные блюда

Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	<b>Холодные блюда</b>		
1	Салат «Юлькин»	100	38-00
2	Салат «Астория»	100	38-00
	<b>Первые блюда</b>		
3	Суп овощной с фасолью с мясом птицы со сметаной	250/5/10	36-00
	<b>Вторые блюда</b>		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Азу из говядины	50/50	72-00
7	Грудка куриная под шубой	100	69-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
	<b>Гарнир</b>		
9	Крупа перловая	150	15-00
10	Крупа рисовая отварная	150	15-00
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Крупа гречка отварная	150	15-00
	<b>Напитки</b>		
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Компот из компотной смеси	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
	<b>Выпечные изделия</b>		
19	Беляши мясные	80	30-00
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	Курник	80	25-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00

Зав производством Чащина С.Ф.