

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ На 03 Апреля 2024 года**  
**Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева Корпус 1**

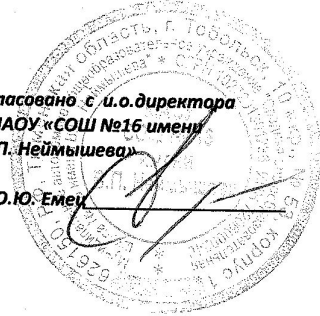
№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 класс)</b>							
№370-2013	Плов мясной	130	12.5	13.7	36.5	319.3	63-60
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	<b>Итого</b>	<b>350</b>				<b>457.9</b>	<b>70-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)</b>							
№70-2006	Нарезка со свежих помидор	20	0.7	0.1	2.7	14.3	13-85
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-84
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	18-01
	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
	Сок ТМ «Фруктово» в ассортименте	200	0.4	0.0	22.0	90.0	29-26
	<b>Итого</b>	<b>660</b>				<b>690.6</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)</b>							
№70-2006	Нарезка со свежих помидор	20	0.7	0.1	2.7	14.3	13-85
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-84
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	18-01
	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
	Сок ТМ «Фруктово» в ассортименте	200	0.4	0.0	22.0	90.0	29-26
	<b>Итого</b>	<b>660</b>				<b>690.6</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий комплекс 3 (5-11) (родительская плата)</b>							
№70-2006	Нарезка со свежего помидора	20	0.5	0.1	1.3	7.9	13-85
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-84
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	18-01
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-00
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-00
	<b>Итого</b>	<b>460</b>				<b>594.2</b>	<b>137-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№154-2004	Суп «Питательный» с мясом птицы	250/10/5	7.5	10.3	26.4	228.3	31-02
№451-2004	Биточки из мяса (рубленные)	75	8.1	11.8	14.3	195.8	54-46
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-03
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.2	0.0	22.2	89.9	14-71
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Печенье сдобное (промышленного производства)	30	1.1	1.5	21.0	101.9	9-92
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	<b>Итого</b>	<b>780</b>				<b>930.9</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог ..... Серёгина С.В.  
 Зав производством ..... Чащина С.Ф.  
 Медработник ..... Сеитова Т.А.



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

О.Ю. Емеи



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
На 03 апреля 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	<i>Холодные блюда</i>		
1	Салат «Вегас»	100	35-00
2	Винегрет овощной	100	22-00
	<i>Первые блюда</i>		
3	Суп «Питательный» с мясом птицы	250/5	30-00
	<i>Вторые блюда</i>		
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	Шашлык из горбуши	75	58-00
8	Гуляш из говядины	100	72-00
9	Печеночный стейк	100	68-00
	<i>Гарнир</i>		
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Капуста тушеная	150	20-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
	<i>Напитки</i>		
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	Компот из компотной смеси	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
	<i>Выпечные изделия</i>		
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	Чебуреки	80	35-00
25	Курник	80	25-00
26	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00

Зав производством Чащина С.Ф.