



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ**  
на 04 сентября 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 кл)</b>							
№564-2013	Булочка Сдоба обыкновенная	70	3.8	7.8	41.0	249.4	13-03
№3-2004	Сыр порция	15	5.3	3.7	7.2	83.3	24-21
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-86
	<b>Итого</b>	<b>285</b>				<b>393.5</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)</b>							
№70-2006	Нарезка овощная (огурец свежий)	20	0.5	0.1	1.3	7.9	8-06
№9/7-2011	Вершинки рыбные с маслом	60	9.3	8.3	11.6	158.3	52-48
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	22-52
№690-2004	Кофейный напиток с молоком	200	23	2.5	14.8	90.0	17-72
	Хлеб пшеничный	20	2.	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-40
	<b>Итого</b>	<b>470</b>				<b>522.3</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№110-2004	Борщ с картофелем со свежей капустой с и мясом птицы	250/10/5	2.3	4.9	16.7	120.1	30-37
№494-2004	Грудка куриная запеченная по-домашнему	70	14.6	13.6	0.6	183.2	55-32
№224-2004	Капуста тушеная	150	4.5	8.9	19.2	174.8	20-38
№518-2013	Сок Вкусный яблочный	200	0.5	0.0	34.0	138.0	23-53
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	<b>Итого</b>	<b>735</b>				<b>735.2</b>	<b>138-40</b>

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



Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ**  
 На 04 сентября 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 «Оливье»	100	30-00
2	Салат «Шантаж»	100	45-00
<b>Первые блюда</b>			
3	Борщ со свежей капусты с мясом птицы со сметаной	250/10/5	30-00
<b>Вторые блюда</b>			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Бефстроганов из говядины	50/50	77-00
7	Грудка куриная под шубой	100	65-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Минтай жареный на кости	100	35-00
<b>Гарнир</b>			
10	Пюре картофельное	150	25-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Капуста тушеная	150	20-00
<b>Напитки</b>			
13	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Компот из свежих ягод	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
<b>Выпечные изделия</b>			
20	Курник	70	30-00
21	Капкейк шоколадный	50	30-00
22	Кекс Маффин сдобный	50	25-00
23	Булочка сдобная	60	20-00
24	Пицца школьная	75	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
26	Печенье «Вечер»	45	12-00
27	Крендель с корицей	50	15-00

Зав производством Чащина С.Ф.