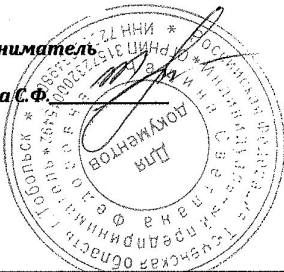


Утверждаю индивидуальный

Предприниматель

Чащина С.Ф.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 04 ДЕКАБРЯ 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углерод ы	Энергети ческая ценность , ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№1,3-2004	Бутерброд с маслом сыром и отварными мясными продуктами	65	5.8	6.4	7.9	112.4	37-14
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-96
	Итого	265				173.2	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№413-2004	Колбаски детские отварные	50	11.5	19.2	0.3	220.0	50-08
№101-2004	Порезка из соленых овощей	20	0.8	2.7	3.3	40.7	13-10
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	4.5	3.9	36.7	191.7	18-03
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	17-99
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	470				698.7	107-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№413-2004	Колбаски детские отварные	50	11.5	19.2	0.3	220.0	50-08
№101-2004	Порезка из соленых овощей	20	0.8	2.7	3.3	40.7	13-10
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	4.5	3.9	36.7	191.7	18-03
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	17-99
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	470				698.7	107-70
Обед (1-11 классы)							
№4-2011	Салат со свежей капусты с морковью	80	1.2	4.0	2.9	52.4	13-64
№137-1996	Суп полевой	250	7.7	9.7	18.7	192.9	20-49
№363-2013	Мясо тушеное	40/60	10.3	9.9	3.8	145.5	66-00
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	20-04
№693-2004	Компот из смеси сухофруктов	200	0.7	0.0	23.9	98.4	9-73
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	830				755.3	138-40

Соц. педагог

Зав производством

Медработник

Серезина С.В.

Чащина С.Ф.

Сеитова Т.А.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 04 декабря 2023 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»	100	35-00
2	Салат «Флорида»	100	35-00
Первые блюда			
3	Суп полевой	250	20-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Поджарка из говядины	50/20	45-00
7	Мясо тушеное	40/60	66-00
8	Котлета отбивная	58	56-00
9	Грудка куриная отварная	100	62-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	20-00
Напитки			
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	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
19	Напиток сокосодержащий в ассортименте	200	30-00
20	Сок яблочный	200	22-00
Выпечные изделия			
21	Пицца школьная	100	30-00
22	Пицца мясная	220	75-00
23	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	30-00
24	Булочка сдобная	60	15-00
25	Пирожки, жаренные с капустой	75	20-00
26	Курник	80	25-00
27	Капкейк	50	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.