



Согласовано с и.о. директора
 MAOY «COШ №16 имени
 В.П. Неймышева»

О.Ю.Емел

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ На 04 Апреля 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Корпус 1

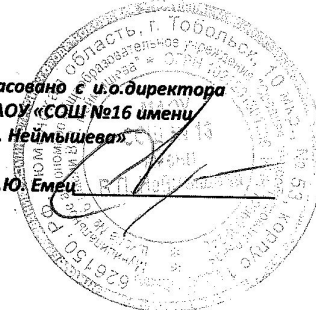
№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№737-2004	Пышки малышки со сгущенным молоком	100/20	11.05	11.77	59.50	309.8	35-76
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	1-92
№518-2013	Напиток сокодержущий «Фруктовый остров»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	29-44
	Итого	540				586.4	70-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	2.3	7.4	14.5	133.8	18-12
№362-2004	Запеканка «Царская из творога со сгущенным молоком	150/20	15.5	12.9	31.7	304.8	101-38
№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
	Сок «Дары Кубани» в индивидуальной упаковке	200	0.4	0.0	22.0	90.0	41-60
	Итого	620				667.2	167-70
	Итого	660				690.6	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	2.3	7.4	14.5	133.8	18-12
№362-2004	Запеканка «Царская из творога со сгущенным молоком	150/20	15.5	12.9	31.7	304.8	101-38
№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
	Сок «Дары Кубани» в индивидуальной упаковке	200	0.4	0.0	22.0	90.0	41-60
	Итого	620				667.2	167-70
	Итого	660				690.6	167-70
Горячий комплекс 3 (5-11) (родительская плата)							
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	2.3	7.4	14.5	133.8	18-12
№362-2004	Запеканка «Царская из творога со сгущенным молоком	150/20	15.5	12.9	31.7	304.8	101-38
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Булочка сдобная	60	0.7	23.0	43.8	176.0	15-22
	Итого	460				680.4	137-70
Обед (1-11 кл.)							
№34-2013	Свекольник со сметаной	250/5	2.5	4.9	16.2	118.9	27-46
№401-2013	Печень, тушенная в соусе	60/40	8.8	8.3	4.6	128.3	71-85
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	11-44
№585-1996	Компот из кураги	200	0.2	0.00	20.6	83.2	14-27
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	1.1	0.2	14.1	62.0	6-34
	Итого	775				138-40	

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



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

О.Ю. Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ**
 На 04 апреля 2024 года
 Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
 Свободные блюда
 Корпус 1

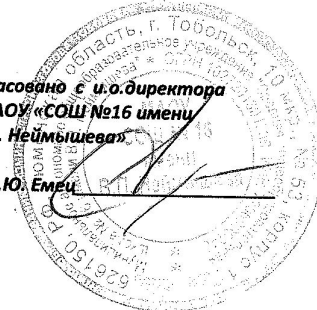
н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Греческий»	100	38-00
2	Салат «Морской»	100	38-00
Первые блюда			
3	Свекольник со сметаной	250/5	27-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Фрикасе из птицы	100	70-00
7	Горбуша в бризоли	100	64-00
8	Отбивная из куриной грудки под шубой	100	64-00
9	Азу из говядины	100	72-00
Гарнир			
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
Напитки			
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
Выпечные изделия			
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.



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

О.Ю. Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ**
 На 04 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 «Греческий»	100	38-00
2	Салат «Морской»	100	38-00
Первые блюда			
3	Свекольник со сметаной	250/5	27-00
Вторые блюда			
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	Горбуша в бризоли	100	64-00
8	Отбивная из куриной грудки под шубой	100	64-00
9	Азу из говядины	100	72-00
Гарнир			
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
Напитки			
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
Выпечные изделия			
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.