



Согласовано с директором
 MAOU «СОШ №16 имени
 В.П. Неймышева»

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ**
 на 04 марта 2025 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
Завтрак (5-11 кл)							
№1,3-2004	Булочка сдобная (промышленного производства)	75	5.8	6.4	7.9	112.4	37-04
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-06
	Итого	235				172.4	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, р/пл, м/о)							
№410-2013	Фрикадельки мясные в соусе	55/50	10.8	10.9	5.4	162.9	57-64
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	15-01
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	26-85
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	515				557.8	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№106-2013	Нарезка из соленого огурца	15	0.7	0.1	2.7	14.3	5-88
№124-2004	Щи со свежей капусты с картофелем со сметано	250/5	5.8	6.5	12.0	129.7	28-44
№451-2004	Котлета мясная	50	8.1	11.8	14.3	195.8	40-98
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-50
№518-2013	Напиток «Фруктовый остров»	200	0.7	0.00	23.9	98.4	33-18
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	4-38
	Итого	750				732.5	138-40

Соц. педагог

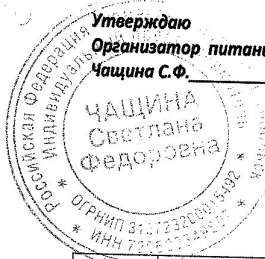
Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

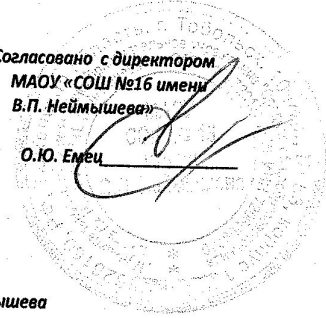
Белякина Е.Д.



[Handwritten signature]

Согласовано с директором
 МАОУ «СОШ №16 имени
 В.П. Неймышева»

О.Ю. Емец



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
 На 04 марта 2025 года
 Столовая школы имени В.П. Неймышева
 Свободные блюда
 Корпус 1

№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Вегас»	100	38-00
2	Винегрет овощной с растительным маслом	100	22-00
Первые блюда			
3	Щм со свежей капусты со сметаной	250/5	28-00
Вторые блюда			
4	Грудка куриная под шубой	100	89-00
5	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00).	50	42-00
6	Минтай (филе) жаренный	75	64-00
7	Поджарка из говядины	50/50	80-00
8	Котлета мясная	50	38-00
9	Фрикасе из птицы	100	70-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	28-00
12	Крупа рисовая отварная	150	25-00
13	Капуста тушеная	150	25-00
Напитки			
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200	9-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200	9-00
16	Кофе растворимый	200	27-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	27-00
19	Чай с сахаром	200	3-00
Выпечные изделия			
20	Пицца школьная	75	35-00
21	Пицца мясная	220	90-00
22	Сосиска запеченная в тесте	60	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Булочка сдобная	60	20-00
25	Курник	70	35-00
26	Ватрушка с творогом	50	20-00

Зав производством

[Handwritten signature]

Чашина С.Ф.