




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

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
на 04 ОКТЯБРЯ 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
Завтрак (5-11 кл)							
№370-2013	Плов мясной	130	12.5	13.7	36.5	319.3	35-98
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	1-26
	Итого	370				448.1	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№345-2013	Биточки мясные	75	14.0	11.6	13.0	212.4	58-12
№512	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	22-52
№705-2004	Напиток из ягоды свежей	200	0.2	0.0	22.2	89.0	18-26
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	Итого	495				567.5	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№130-2004	Рассольник с мясом со сметаной	250/10/5	4.1	5.2	12.5	113.2	37-30
№4/8-2011	Гречка по-купечески с поджаривкой из овощей	200/20	11.8	13.5	32.5	298.7	79-88
№505-2013	Кисель плодово-ягодный	200	0.3	0.2	21.5	89.0	10-66
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	Итого	755				620	138-40

Соц. педагог

 Серегина С.В.

Зав производством

 Чащина С.Ф.

Медработник

 Сеитова Т.А.