



Утверждаю индивидуальный
Предприниматель

Чащина С.Ф.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 04 октября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Угледо ы	Энергетич еская ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№3, 451-2004	Бутерброд с коплеткой мясной	70	7.2	8.5	5.8	167.0	37-14
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Итого	270				218.0	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№370-2012	Плов мясной	200	19.5	16.2	49.2	321.0	93-62
№24-2004	Огурец соленый	20	2.1	5.1	9.8	94.0	11-37
№705-2004	Отвар из шиповника	200	0.7	0.3	24.1	102.0	15-42
	Кондитерское изделие промышленного производства (Чоко-пай)	30	4.5	9.2	48.0	193.0	28-79
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб пшеничный ржаной витаминизированный	20	0.7	1.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	500				829.1	157-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№370-2012	Плов мясной	200	19.5	16.2	49.2	321.0	93-62
№24-2004	Огурец соленый	10	2.1	5.1	9.8	94.0	5-84
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	440				543.8	107-70
Обед (1-11 классы)							
№115-2013	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	1.2	2.3	4.8	45.0	11-88
ТТК	Суп «Питательный» со сметаной и мясом птицы	250/10/5	4.8	6.1	15.1	135.0	26-05
№451-2004	Биточки рубленые мясные с соусом томатным	50/30	7.6	9.3	6.9	167.0	40-48
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.9	5.9	26.7	176.0	19-73
№518-2013	Напиток сокодержащий «Фруктовый остров»	200	0.3	0.0	25.5	103.0	30-00
	Хлеб пшеничный ржаной витаминизированный	20	0.7	.1	9.4	41.3	3-22
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Итого	815				745.1	138-40

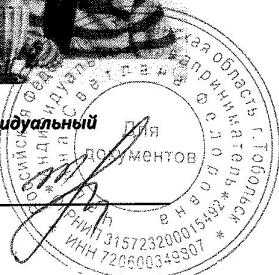
Соц. педагог
Зав производством
Медработник

Серегина С.В.
Чащина С.Ф.
Сеитова Т.А.



Утверждаю индивидуальный
предприниматель

Чащина С.Ф.



И.О. Директора МАОУ «СОШ №16

имени В.П. Неймышева»

О.А. Плещавских

04.10.2023 год

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 04 октября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат овощной с растительным маслом	100	28-00
2	Салат «Ермак»	100	48-00
Первые блюда			
3	Суп «Питательный» со сметаной с птицей	250/5/10	26-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Фрикасе из птицы	100	70-00
6	Горбуша в бризоли	100	62-00
8	Сырники со сгущенным молоком	100	37-00
9	Свинина, запеченная под шубой с грибами	85	70-00
10	Азу из говядины	50/50	70-00
Гарнир			
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Пюре картофельное	150	20-00
14	Крупа перловая отварная	150	15-00
Напитки			
15	Чай с сахаром	200	3-00
16	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
17	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
18	Кофе растворимый	200	25-00
19	Напиток из сухофруктов	200	15-00
20	Кофе 3 в 1	200	25-00
21	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
Выпечные изделия			
22	«Курник»	70	25-00
23	Пицца школьная	100	30-00
24	Пицца мясная	220	75-00
25	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
26	Булочка сдобная	60	15-00
27	Капкейк шоколадный	50	25-00
28	Чебуреки	80	25-00

Зав. производством

Чащина С.Ф.