



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ На 05 Апреля 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 класс)							
№413-2004	Колбаски детские отварные	50	8.0	12.4	0.22	125.9	37-68
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	1.54	2.05	10.97	79.8	10-73
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
№518-2013	Сок «Персона» яблочный	200	0.5	0.0	34.0	138.0	18-17
	Итого	420				421.5	70-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
№410-2013	Фрикадельки из кур	70	10.8	10.9	5.4	162.9	57-79
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	19-40
№630-1996	Чай с сахаром молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-64
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Шоколадное драже (производство Россия)	45	1.1	1.5	21.0	101.9	71-13
	Итого	505				647.3	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
№410-2013	Тефтели мясные в соусе	70	10.8	10.9	5.4	162.9	57-79
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	19-40
№630-1996	Чай с сахаром молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-64
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Шоколадное драже (производство Россия)	45	1.1	1.5	21.0	101.9	71-13
	Итого	505				647.3	167-70
Горячий комплекс (5-11родительская плата)							
№410-2013	Тефтели мясные в соусе	70	10.8	10.9	5.4	162.9	57-79
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	19-40
№630-1996	Чай с сахаром молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-64
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Шоколадный батончик (производство Россия)	26	1.1	1.5	21.0	101.9	41-13
	Итого	505486				647.3	137-70
Обед (1-11 кл.)							
№139-2004	Суп гороховый с гренками	250/20	3.1	4.1	3.7	176.1	24-09
№477-1997	Биточки по - белоруски	50	14.0	11.6	1.0	212.4	46-49
№208-2013	Картофель по-деревенски	150	3.4	5.8	29.4	183.5	22-30
№518-2013	Сок «Дары Кубани»	200	0.4	0.0	22.0	90.0	41-60
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	2-11
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	1.1	0.2	14.1	62.0	1-81
	Итого	740				801.8	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. Емелин



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ
 На 05 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 «Флорида»	100	36-00
2	Салат «Столичный»	100	38-00
Первые блюда			
3	Суп гороховый с гренками	250/20	24-00
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 под шубой с ананасами	90	68-00
8	Минтай жареный на кости	100	49-00
9	Печень по-строгановски	50/50	52-00
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.