



Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



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



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
 на 05 сентября 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
<b>Завтрак (5-11 кл.)</b>							
№333-2004	Макаронные изделия с сыром	200	11.3	14.6	66.6	442.6	21-60
№518-2013	Сок «Персона» яблочный	200	0.5	0.0	34.0	138.0	18-50
	<b>Итого</b>	<b>400</b>				<b>580.6</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл.)</b>							
№70-2006	Нарезка овощная (огурец соленый)	20	0.5	0.1	1.3	7.9	11-20
№451-2004	Котлета рубленая мясная	75	8.1	118	14.3	195.8	58-12
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	17-54
№639-2004	Компот из сухофруктов	200	0.7	0.0	3.9	98.4	12-04
	Хлеб пшеничный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	<b>Итого</b>	<b>495</b>				<b>596.4</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№139-2004	Суп картофельный й с горохом и мясом птицы с гренками	250/7/10	3.1	4.1	31.7	176.1	32-29
№461,601-2004	Тефтели в соусе томатном	60/50	11.4	15.2	11.2	227.2	40-30
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	22-52
	Молоко «Наша Маша»	200	2.3	2.5	14.8	90.0	34-49
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	<b>Итого</b>	<b>777</b>				<b>759.4</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог \_\_\_\_\_ Серегина С.В.

Зав производством \_\_\_\_\_ Чащина С.Ф.

Медработник \_\_\_\_\_ Семенова Т.А.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ**  
На 05 сентября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<i>Холодные блюда</i>			
1	Салат «Астория»	100	45-00
2	Винегрет овощной с маслом растительным	100	20-00
<i>Первые блюда</i>			
3	Суп с горохом, мясом птицы с гренками	250/10/5	30-00
<i>Вторые блюда</i>			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Азу из говядины	50/50	77-00
7	Рыба Лакомка	100	77-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Кабачки фаршированные	100	52-00
<i>Гарнир</i>			
10	Пюре картофельное	150	25-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Капуста тушеная	150	20-00
<i>Напитки</i>			
13	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Компот фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
<i>Выпечные изделия</i>			
20	Курник	70	30-00
21	Капкейк шоколадный	50	30-00
22	Кекс Маффин сдобный	50	25-00
23	Булочка сдобная	60	20-00
24	Пицца школьная	75	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
26	Печенье «Вечер»	45	12-00
27	Крендель с корицей	50	15-00

Зав производством Чащина С.Ф.