



Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



Согласовано с и.о. директора
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.А.Плесовских



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 05 марта 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическ ая ценнос- ть, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№498-2004	Гамбургер	95	2.40	2.58	2.79	233.3	37-12
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Итого	295				294.1	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
№2-2004	Бутерброд с повидлом яблочным	25/30	1.8	0.2	21.0	93.0	14-11
№463-2004	Сырники творожные со сгущенным молоком	100/20	22.8	16.8	44.8	420.0	77-00
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Продукт йогуртовый «Фрутисс» с фруктами	115	1.8	1.5	4.5	38.7	50-09
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Итого	540				690.3	147-70
Горячий завтрак Комплекс 2 (5-11кл)							
№2-2004	Бутерброд с повидлом яблочным	25/30	1.8	0.2	21.0	93.0	14-11
№313-2013	Запеканка творожная со сгущенным молоком	100/30	18.1	12.8	26.1	292.0	77-00
№690-2004	Какао с молоком	200	2.3	2.5	14.8	115.0	16-59
	Итого	385				500.0	107-70
Горячий комплекс 1 (5-11 кл)							
№2-2004	Бутерброд с повидлом яблочным	25/30	1.8	0.2	21.0	93.0	14-11
№313-2013	Запеканка творожная со сгущенным молоком	100/30	18.1	12.8	26.1	292.0	77-00
№690-2004	Какао с молоком	200	2.3	2.5	14.8	115.0	16-59
	Итого	385				500.0	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№56-2013	Салат из моркови с сыром	80	4.4	7.6	5.9	109.6	21-10
№134-2004	Суп крестьянский с крупой со сметаной	250/5	3.1	5.2	17.2	128.0	20-09
№347-2013	Фрикадельки рыбные с маслом	90/5	11.5	7.9	6.8	144.3	37-53
№512-2004	Рис припущенный	150	3.7	3.6	29.7	167.0	15-85
№518-2013	Сок яблочный в индивидуальной упаковке	200	0.4	0.00	22.0	90.0	40-48
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-35
	Итого	820				700.9	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.

Согласовано с и.о. директора
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.А.Плесовский



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 05 марта 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 со свежих овощей с маслом растительным	100	28-00
2	Салат «Морской»	100	38-00
Первые блюда			
3	Суп крестьянский с крупой со сметаной	250/5	20-00
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	100	70-00
8	Бефстроганов из говядины	50/50	72-00
9	Отбивная из куриной грудки	100	65-00
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	Ватрушка с джемом	50	15-00
25	Курник	80	25-00

Зав производством Чащина С.Ф.