



Чащина С.Ф.

Согласовано с директором
 MAOY «COШ №16 имени
 В.П. Неймышева»

О.Ю. Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ**
 на 05 марта 2025 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)							
№1,3-2004	Бутерброд с маслом сливочным и повидлом	30/25/5	5.8	6.4	7.9	112.4	37-04
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-06
	Итого	260				172.4	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, р/пл, м/о)							
№493-2004	Фрикасе из птицы	75	14.5	14.8	06	193.6	61-55
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	146.6	34-89
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-06
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	485				519.3	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№124-2004	Борщ со свежей капусты с картофелем со сметано	250/5	5.8	6.5	12.0	129.7	29-33
№341-203	Рыба запеченная со сметаной и сыром	90	21.4	14.5	4.3	233.3	51-18
№511-2004	Рис отварной	15	2.7	5.8	31.6	189.4	26-62
№518-2013	Сок «Персона» яблочный	200	0.7	0.00	23.9	98.4	18-13
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	41.7	0.7	0.1	9.4	41.3	6-10
	Итого	641.7				769.9	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

Белякина Е.Д.

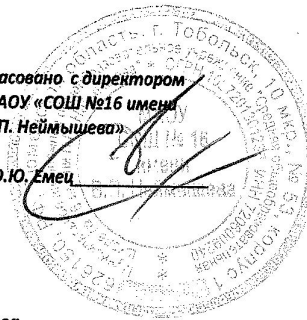
Белякина Е.Д.



[Handwritten signature]

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

О.Ю. Емеи



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 05 марта 2025 года
Столовая школы имени В.П. Неймышева
Свободные блюда
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат из квашеной капусты с маслом растительным	100	27-00
2	Салат «Цезарь»	100	48-00
Первые блюда			
3	Борщ со свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5	29-00
Вторые блюда			
4	Котлета «Вершинка» с горбуши	75	75-00
5	Сырники из творога со соусным молоком (33-00)	50	42-00
6	Поджарка из рыбы горбуши	50	68-00
7	Печень тушенная с овощами	50/50	49-00
8	Котлета мясная	50	38-00
9	Фрикасе из птицы	100	70-00
10	Мясо под шубой с яйцом	100	90-00
Гарнир			
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Крупа рисовая отварная	150	25-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
Напитки			
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200	9-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200	9-00
16	Кофе растворимый	200	27-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	27-00
19	Чай с сахаром	200	3-00
Выпечные изделия			
20	Пицца школьная	75	35-00
21	Пицца мясная	220	90-00
22	Сосиска запеченная в тесте	60	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Булочка сдобная	60	20-00
25	Курник	70	35-00
26	Ватрушка с творогом	50	20-00

Зав. производством

[Handwritten signature]
Чайкина С.Ф.