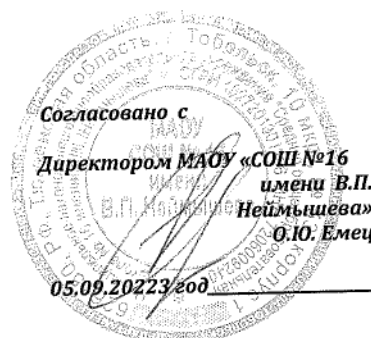




Утверждаю индивидуальный
Предприниматель

Чащина С.Ф.



Согласовано с

Директором МАОУ «СОШ №16
имени В.П.
Неймышева»
О.Ю. Емец

05.09.2023 год

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 05 сентября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П Неймышева**

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
ттк 2.02.2005	Выпечное изделие собственного производства «Курник»	100	9.6	10.6	38.7	272.2	33-95
№685-2004	Чай с лимоном	200	0.7	0.1	19.8	82.9	6-15
	Итого	300				354.9	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, м/о, р/пл)							
№461-2004	Котлета, рубленая мясная	75	12.2	9.1	10.5	180.0	76-88
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	5.52	4.52	26.45	168.45	8-31
№603-1987	Соус красный основной	50	1.6	2.0	17.0	47.0	3-44
№505-2013	Кисель из свежих плодов	200	0.3	0.2	21.5	89.0	11-58
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	3-60
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-89
	Итого	535				603.55	107-70
Обед (1-11 классы)							
№110-2004	Борщ из свежее капусты с картофелем со сметаной	250/5	2.8	7.9	19.7	120.1	19-47
№494-2004	Грудка куриная запеченная по-домашнему	80	13.0	12.1	0.6	162.8	70-37
№524-2004	Кабачки припущенные	150	3.5	4.4	13.4	106.0	24-10
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.5	0.00	34.0	138.0	17-26
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	4-80
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-40
	Итого	735.0				646.0	138-40

Соц. педагог

_____ Серегина С.В.

Зав производством

_____ Чащина С.Ф.

Медработник

_____ Сеитова Т.А.



Утверждаю индивидуальный
предприниматель

Чащина С.Ф.



Согласовано с
Директором MAOU «СОШ №16»
имени В.П. Неймышева
О.Ю.Емец

05.09.2023 год

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 05 сентября 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 «Соблазн»	100	41-00
2	Салат «Ермак»	100	32-00
	Первые блюда		
3	Борщ со свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5	20-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Минтай филе жареное	100	40-00
6	Фрикасе из птицы	100	55-00
7	Кабачки, фаршированные с мясом индейки	145	38-00
8	Гуляш из говядины	50/50	70-00
9	Сырники со сгущенным молоком	50/20	35-00
	Гарнир		
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	15-00
12	Гречка отварная	150	15-00
23	Кабачки жареные	200	15-00
	Напитки		
12	Чай с сахаром	200	3-00
13	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
14	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
15	Напиток из клюквы	200	15-00
	Выпечные изделия		
16	«Курник»	70	25-00
17	Пицца школьная	100	30-00
18	Пицца мясная	220	70-00
19	Сосиска венская запеченная в тесте	100	30-00
20	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
21	Ватрушка с джемом	50	15-00
22	Булочка сдобная	60	15-00
23	Чебуреки с мясом	80	30-00
24	Капкейк шоколадный	50	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.