



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ на 06 мая 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)							
№463-2004	Сырники со сгущенным молоком	50/20	11.4	8.34	22.5	210.7	37-43
ттк	«Курник»	70	5.6	9.9	9.2	151.7	29-69
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.0	0.0	9.8	63.8	2-98
	Итого	340				426.2	70-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/10	5.3	3.7	7.2	83.3	9-08
№9/7-2011	Вершинки рыбные	80	9.3	8.3	11.6	158.3	66-56
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	21-96
№690-2004	Какао с молоком	200	2.3	2.5	14.8	90.0	19-98
	Йогурт полужирный в индивидуальной упаковке	110	1.8	1.5	4.5	38.7	43-87
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-32
	Итого	610				685.0	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/10	5.3	3.7	7.2	83.3	9-08
№9/7-2011	Вершинки рыбные	80	9.3	8.3	11.6	158.3	66-56
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	21-96
№690-2004	Какао с молоком	200	2.3	2.5	14.8	90.0	19-98
	Йогурт полужирный в индивидуальной упаковке	110	1.8	1.5	4.5	38.7	43-87
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-32
	Итого	610				685.0	167-70
Горячий комплекс (5-11родительская плата)							
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/10	5.3	3.7	7.2	83.3	9-08
№9/7-2011	Вершинки рыбные	80	9.3	8.3	11.6	158.3	66-56
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	21-96
№690-2004	Какао с молоком	200	2.3	2.5	14.8	90.0	19-98
№123-2004	Булочка «Лакомка»	50	3.4	12.9	9.7	112.9	13-87
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-32
	Итого	550				710.6	137-70
Обед (1-11 кл.)							
№110-2004	Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы со сметаной	250/5/10	2.3	4.9	16.7	120.1	32-94
№494-2004	Грудка куриная запеченная по-домашнему	80	14.6	13.6	0.6	183.2	81-38
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-58
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-52
	Итого	715				580.6	138-40

Соц. педагог

_____ Серегина С.В.

Зав производством
Медработник

_____ Чашина С.Ф.
_____ Сеитова ТА.



Утверждаю
 Организатор питания
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
 На 06 мая 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 «Вечерний»	100	38-00
2	Салат «Греческий»	100	38-00
Первые блюда			
3	Борщ с картофелем и капустой с мясом птицы со сметаной	250/5/10	28-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Отбивная из куриной грудки	100	57-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Рыба «Лакомка»	100	65-00
10	Мясо тушеное	50/50	72-00
Гарнир			
11	Пюре картофельное	150	20-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Макаронные изделия отварные	150	15-00
14	Крупа перловая отварная	150	15-00
Напитки			
15	Чай с сахаром	200	3-00
16	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
17	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
18	Кофе растворимый	200	25-00
19	Компот из компотной смеси	200	15-00
20	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Пицца школьная	80	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
26	Шаньга с картофелем	100	20-00

Зав производством Чащина С.Ф.