



*Handwritten signature of S.F. Chashina*

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

О.Ю. Емел



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ**  
 на 06 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>							
№737-2004	Пышки малышки со сгущенным молоком	100	11.3	14.6	66.6	442.6	37-24
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-86
	<b>Итого</b>	<b>300</b>				<b>503.4</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)</b>							
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	96-04
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-86
	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>450</b>				<b>499.2</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№34-2013	Свекольник со сметаной с мясом птицы	250/15/5	2.5	4.9	16.2	118.9	30-85
№401-2013	Печень, тушенная в соусе	60/40	8.8	8.3	4.6	128.3	69-13
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	17-54
№584-1996	Компот из свежих ягод	200	0.2	0.00	20.6	83.2	14-54
	Хлеб пшеничный йодированный	36	2.0	0.6	16.2	77.8	6-34
	<b>Итого</b>	<b>756</b>				<b>583.4</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог \_\_\_\_\_ *Серегина С.В.*  
 Зав производством \_\_\_\_\_ *Чащина С.Ф.*  
 Медработник \_\_\_\_\_ *Сеитова Т.А.*



Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ**

На 06 сентября 2024 года  
 Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
 Свободные блюда  
 Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<b>Холодные блюда</b>			
1	Салат со свеклы с курагой и изюмом маслом растительным	100	20-00
2	Салат из ветчины с грибами	100	45-00
<b>Первые блюда</b>			
3	Свекольник со сметаной	250/10/5	30-00
<b>Вторые блюда</b>			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Печень, тушенная в соусе	60/40	65-00
7	Горбуша в бризоли	100	77-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Отбивная из куриного филе	70	50-00
<b>Гарнир</b>			
10	Пюре картофельное	150	25-00
11	Крупа рисовая отварная	150	20-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
<b>Напитки</b>			
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
<b>Выпечные изделия</b>			
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.