



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

О.А.Плесовских



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

На 06 марта 2024 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическ ая ценнос- ть, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№123-1996	Булочка «Лакомка»	60	2.93	3.80	29.0	161.9	12-78
№6-2004	Сыр порция	10	5.66	9.90	9.26	151.7	9-31
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	18-01
	Итого	270				440.8	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
№3-2004	Бутерброд с сыром	30/15	5.3	3.7	7.2	83.3	17-06
№436-2004	Жаркое по-домашнему	200	14.5	20.0	17.6	308.4	97-09
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
№518-2013	Напиток сокодержащий «Фруктовый остров»	200	0.4	0.0	22.0	90.0	23-83
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	699				682.3	147-70
Горячий завтрак Комплекс 2 (5-11кл)							
№14/1 2011	Нарезка с соленого огурца	30	0.8	4.1	2.8	51.1	17-32
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	79-77
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	4-11
	Итого	520				571.0	107-70
Горячий комплекс 1 (5-11 кл)							
№14/1 2011	Нарезка с соленого огурца	30	0.8	4.1	2.8	51.1	17-32
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	79-77
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	4-11
	Итого	520				571.0	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№22-2013	Салат из свежих помидор	80	0.8	4.1	2.8	51.1	21-24
№34-2004	Свекольник со сметаной	250/5	2.5	4.9	16.2	118.9	26-65
№454-2004	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	90	12.3	13.1	11.4	212.7	70-18
№616-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	10-73
№505-2013	Кисель плодово-ягодный	200	0.3	0.2	21.5	89.0	7-84
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	1-76
	Итого	815				708.9	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав. производством
Медработник

Чащина С.Ф.
Сеитова Т.А.



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

О.А.Плесовских

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 06 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 «Цезарь»		
2	Салат со свежих помидор огурцов с маслом растительным	100	38-00
		100	28-00
Первые блюда			
3	Суп свекольный со сметаной	250/5	26-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая		
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50	35-00
6	Фрикасе из птицы	50/20	37-00
7	Азу из говядины	100	70-00
8	Пельмени отварные с маслом	50/50	70-00
9	Грудка куриная под шубой	200/5	59-00
		100	70-00
Гарнир			
10	Пюре картофельное		
11	Крупа рисовая отварная	150	20-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
		150	15-00
Напитки			
14	Чай с сахаром		
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200	3-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
17	Кофе растворимый	200/5	5-00
18	Компот из компотной смеси	200	25-00
19	Кофе 3 в 1	200	15-00
		200	25-00
Выпечные изделия			
20	Пицца школьная		
21	Пицца мясная	100	30-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	220	75-00
23	Булочка сдобная	60	25-00
24	Ватрушка с джемом	60	15-00
25	Курник	50	15-00
		80	25-00

Зав производством Чащина С.Ф.