



*Handwritten signature of S.F. Chashina*



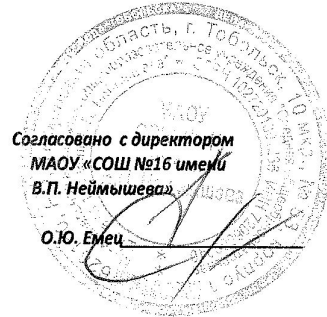
**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
на 06 ноября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Корпус 1**

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 кл)</b>							
№1,3-2004	Бутерброд с сыром и маслом	30/10/15	5.8	6.4	7.9	112.4	37-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-91
	<b>Итого</b>	255				173.2	40-10
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, 5-11 кл)</b>							
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	329.3	100-55
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-91
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	2-00
	Хлеб пшеничный ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-24
	<b>Итого</b>	460				509.2	107-70
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№69-2013	Нарезка из свежего огурца	25	1.8	4.0	7.3	43.7	8-32
№150-2013	Суп картофельный с мясными шариками	30/250	5.7	6.3	19.1	155.9	50-32
№451-2004	Биточки рубленые	50	8.1	11.8	14.3	195.8	36-40
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-50
№705-2004	Напиток из плодов шиповника	200	0.2	0.00	20.6	83.2	15-20
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-38
	<b>Итого</b>	765				772.9	138-40

Соц. педагог \_\_\_\_\_ *Handwritten signature* Серегина С.В.

Зав. производством \_\_\_\_\_ *Handwritten signature* Чащина С.Ф.

Медработник \_\_\_\_\_ *Handwritten signature* Сеитова Т.А.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
На 06 ноября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<i>Холодные блюда</i>			
1	Салат «Оливье»	100	38-00
2	Салат «Октябрьский»	100	25-00
<i>Первые блюда</i>			
3	Суп картофельный с мясными шариками	250/30	36-00
<i>Вторые блюда</i>			
4	Сырники с творогом со сгущенным молоком	50/20	40-00
5	Шашлык из горбуши	75	65-00
6	Котлета рубленая	50	35-00
7	Фрикасе из курицы	100	70-00
8	Грудка куриная под шубой с ананасами	100	77-00
9	Гуляш из говядины	50/50	72-00
<i>Гарнир</i>			
10	Крупа рисовая отварная	150	20-00
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	25-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
<i>Напитки</i>			
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай розовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
15	Чай зеленый розовый с лимоном	200/5	8-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Компот фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00

Зав производством Чащина С.Ф.