



Утверждаю индивидуальный
Предприниматель

Чащина С.Ф.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 06 октября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетич еская ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№6-2004	Бутерброд с мясными гастрономическими изделиями с маслом	65	4.9	7.2	7.2	117.0	37-14
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Итого	265				168.0	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№410-2013	Ежики мясные в соусе	100	10.8	10.9	5.4	162.9	60-97
№508-2004	Каша гречневая вязкая	150	3.1	6.6	32.0	199.7	13-40
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
№458-2006	Фрукты в ассортименте (Апельсин)	220	2.2	0.4	14.6	70.0	71-67
	Итого	720				602.7	157-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№410-2013	Ежики мясные в соусе	100	10.8	10.9	5.4	162.9	60-97
№508-2004	Каша гречневая вязкая	150	3.1	6.6	32.0	199.7	13-40
№518-2013	Напиток сокоосодержащий «Фруктовый остров»	200	0.3	0.0	25.5	103.0	30-00
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	3-33
	Итого	480				543.4	107-70
Обед (1-11 классы)							
№24-2004	Нарезка из овощей (помидор соленый)	15	0.9	5.0	3.1	61.0	10-33
№144-2013	Суп картофельный с бобовыми с гречками	250/20/10	9.8	6.8	32.5	230	35-76
№467-2004	Биточки по-белорусски	50	11.0	3.7	2.1	165	45-88
№308-2013	Картофель по-деревенски	150	3.4	5.8	29.4	183.5	20-98
№639-2004	Компот из сухофруктов	200	0.7	0.00	23.9	98.4	15-19
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	755				857.0	138-40

Соц. педагог
Зав производством
Медработник

Серегина С.В.
Чащина С.Ф.
Сеитова Т.А.



Утверждаю индивидуальный
предприниматель

Чащина С.Ф.



И.О. Директора



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 06 октября 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 «Аристократ»	100	48-00
2	Салат «Легкий бриз»	100	34-00
Первые блюда			
3	Суп картофельный с горохом с колбасой с гренками	250/20/10	32-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Фрикасе из птицы	100	70-00
6	Сырники со сгущенным молоком	100	37-00
7	Гуляш из говядины	50/50	72-00
Гарнир			
8	Макаронные изделия отварные	150	15-00
9	Крупа рисовая отварная	150	15-00
10	Крупа гречневая отварная	150	15-00
Напитки			
11	Чай с сахаром	200	3-00
12	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
13	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
14	Кофе растворимый	200	25-00
15	Напиток из сухофруктов	200	15-00
16	Кофе 3 в 1	200	25-00
17	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
Выпечные изделия			
18	«Курник»	70	25-00
19	Пицца школьная	100	30-00
20	Пицца мясная	220	75-00
21	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
22	Булочка сдобная	60	15-00
23	Капкейк шоколадный	50	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.