



Утверждено
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.А.Плесовских



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 07 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)							
№413-2004	Хот дог с мясными изделиями и овощами	95	4.1	6.7	0.11	77.6	37-12
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Итого	295				138.4	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
№22-2013	Нарезка из соленого огурца	10	0.8	4.1	2.8	51.1	7-07
№59-2006	Котлета из говядины и курицы «Школьная»	80	11.3	9.8	11.9	181.0	66-94
№510-2004	Каша вязкая гречневая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	11-01
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	1.8	1.5	4.5	138.7	52-96
	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	730				720	147-70
Горячий завтрак Комплекс 2 (5-11кл)							
№300-2013	Яйцо отварное	40	5.1	4.6	0.3	63.0	18-82
№59-2006	Котлета из говядины и курицы «Школьная»	80	11.3	9.8	11.9	181.0	66-94
№510-2004	Каша вязкая гречневая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	11-01
№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	4-73
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	560				593.2	107-70
Горячий комплекс 1 (5-11 кл)							
№300-2013	Яйцо отварное	40	5.1	4.6	0.3	63.0	18-82
№59-2006	Котлета из говядины и курицы «Школьная»	80	11.3	9.8	11.9	181.0	66-94
№510-2004	Каша вязкая гречневая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	11-01
№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	4-73
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	560				593.2	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№17-2013	Салат из свежих огурцов	50	0.8	4.1	2.8	81.1	18-90
№147-2013	Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	250/10	7.3	6.1	18.5	158.1	30-92
№439-2004	Печень, тушенная в соусе	60/40	11.7	10.8	4.9	164.0	63-30
	Картофель толченный по-деревенски	150	3.4	5.8	29.4	183.5	22-30
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	0-00
	Итого	750				709.5	138-40

Соц. педагог
Зав производством
Медработник

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

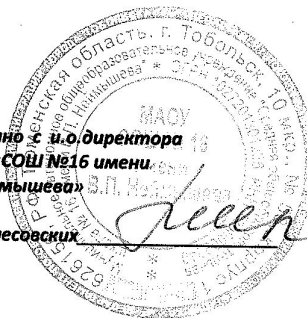


Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.А.Плесовских



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 07 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 «Городской»	100	36-00
2	Салат «Соблазн»	100	38-00
	Первые блюда		
3	Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	250/10	28-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Фрикасе из птицы	100	70-00
7	Поджарка из говядины	50/50	72-00
8	Печеночный стейк	100	65-00
9	Рыба «Лакомка»	100	65-00
	Гарнир		
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
	Напитки		
14	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Компот из компотной смеси	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
	Выпечные изделия		
20	Пицца школьная	100	30-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Ватрушка с джемом	50	15-00
25	Курник	80	25-00

Зав производством Чащина С.Ф.