



Утверждаю  
Организатор питания  
Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ на 07 мая 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 класс)</b>							
№451-2004	Котлета рубленая	50	7.8	8.9	10.3	167.9	38-71
520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	21-96
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.0	0.0	9.8	63.8	2-98
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	<b>Итого</b>	<b>440</b>				<b>497.8</b>	<b>70-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)</b>							
№362-2004	Запеканка «Царская» со сгущенным молоком	150/20	15.5	12.9	31.7	304.8	99-41
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
№518-2013	Сок в ассортименте	200	0.4	0.0	22.0	90.0	41-60
тпк	Печенье «Аппетитное»	30	0.4	0.5	5.4	27.7	8-24
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-32
	<b>Итого</b>	<b>640</b>				<b>624.5</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)</b>							
№362-2004	Запеканка «Царская» со сгущенным молоком	150/20	15.5	12.9	31.7	304.8	99-41
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
№518-2013	Сок в ассортименте	200	0.4	0.0	22.0	90.0	41-60
тпк	Печенье «Аппетитное»	30	0.4	0.5	5.4	27.7	8-24
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-32
	<b>Итого</b>	<b>640</b>				<b>624.5</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий комплекс (5-11родительская плата )</b>							
№362-2004	Запеканка «Царская» со сгущенным молоком	150/20	15.5	12.9	31.7	304.8	99-41
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
№518-2013	Сок в ассортименте	200	0.4	0.0	22.0	90.0	41-60
тпк	Печенье «Аппетитное»	30	0.4	0.5	5.4	27.7	8-24
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-93
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-32
	<b>Итого</b>	<b>640</b>				<b>624.5</b>	<b>167-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№34-2004	Свекольник с мясом птицы со сметаной	250/5/10	2.5	4.9	16.2	118.9	32-38
№401-2013	Печень тушеная в соусе	60/40	8.8	8.3	4.6	128.3	60-27
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-58
№585-1996	Компот из фруктов (апельсин)	200	0.2	0.0	20.6	83.2	21-99
	Хлеб ржаной витаминизированный	50	0.7	0.1	9.4	41.3	5-18
	<b>Итого</b>	<b>765</b>				<b>546.9</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

-----Сергина С.В.

Зав производством

-----Чащина С.Ф.

Медработник

-----Сеитова ТА.



Утверждаю  
Организатор питания  
Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 07 мая 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 «Морской»	100	38-00
2	Салат «Оливье»	100	38-00
	<b>Первые блюда</b>		
3	Свекольник с мясом птицы со сметаной	250/5/10	28-00
	<b>Вторые блюда</b>		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Печень тушеная в соусе	100	60-00
7	Минтай жареный на кости	100	49-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Грудка куриная под шубой	100	69-00
	<b>Гарнир</b>		
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
	<b>Напитки</b>		
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
	<b>Выпечные изделия</b>		
20	Курник	70	25-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Пицца школьная	80	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
26	Шаньга с картофелем	100	20-00

Зав производством Чащина С.Ф.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 07 мая 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 «Морской»	100	38-00
2	Салат «Оливье»	100	38-00
	<b>Первые блюда</b>		
3	Свекольник с мясом птицы со сметаной	250/5/10	28-00
	<b>Вторые блюда</b>		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Печень тушеная в соусе	100	60-00
7	Минтай жареный на кости	100	49-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Грудка куриная под шубой	100	69-00
	<b>Гарнир</b>		
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
	<b>Напитки</b>		
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
	<b>Выпечные изделия</b>		
20	Курник	70	25-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Пицца школьная	80	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
26	Шаньга с картофелем	100	20-00

Зав производством Чачина С.Ф.