



Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
на 07 ОКТЯБРЯ 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
Завтрак (5-11 кл)							
№311-2004	Каша манная с маслом сливочным	200	7.5	7.7	26.0	203.0	28-66
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
№458-2006	Фрукты	150	0.6	0.0	21.6	88.8	56-42
№123-2004	Булочка «Веснушка»	50	2.9	3.8	29.0	161.9	12-16
	Итого	600				504.7	100-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, 5-11 кл)							
№3-2004	Бутерброд с сыром	35	5.3	3.7	7.2	83.3	17-46
№311-2004	Каша манная с маслом сливочным	200	7.5	7.7	26.0	203.0	28-66
№690-2004	Кофейный напиток с молоком	200	2.3	2.5	14.8	90.0	17-12
№458-2006	Фрукты	150	0.6	0.0	21.6	88.8	56-42
№518-2013	Сок яблочный (индивидуальная упаковка)	200	0.2	0.0	11.0	45.9	41-60
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	955				630.1	167-70
Обед (1-11 кл.)							
№22-2013	Салат со свежих помидор с зеленью и маслом растительным	80	0.8	4.1	2.8	51.1	24-77
№124-2004	Щи со свежей капусты с картофелем с мясом птицы со сметаной	250/5/10	5.8	6.5	12.0	129.7	28-42
№451-2004	Котлета рубленая с соусом	100	12.8	9.0	3.9	147.8	41-66
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.7	3.6	29.7	166.0	15-46
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.3	0.2	21.5	89.0	18-13
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	865				702.7	138-40

Соц. педагог

Сергина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.