



[Handwritten signature]

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

О.Ю. Емец

[Handwritten signature]

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
на 03 АПРЕЛЯ 2025 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)							
№54-3к-2020	Паста «Карбонара» с птицей	200	15.2	16.7	37.2	359.9	89-37
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	3-73
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	11.8	0.7	0.1	9.4	41.3	1-72
	Итого	441.8				539.8	100-10
Горячий завтрак (1-11 кл)							
№451-2004	Биточки рубленые мясные	75	8.1	11.8	14.3	195.8	83-19
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	31-77
№638-2004	Компот из компотной смеси	200	0.9	0.00	31.3	128.8	13-32
№518-2013	Напиток сокодержащий «Фруктовый остров»	200	0.4	0.0	22.0	90.0	29-94
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-20
	Итого	685				680.7	167-70
Обед (1-11 кл.)							
№70-2013	Нарезка со свежего помидора	15	5.3	3.7	7.2	83.3	8-23
№154-1996	Суп – харчо с мясом	250/10	7.4	5.5	22.0	167.1	40-47
№461-2004	Тефтели рубленые в соусе томатном	50/50	11.4	15.2	11.2	227.2	48-68
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	13-23
№58-2013	Сок яблочный Персона	200	0.4	0.0	22.0	90.0	18-13
	Хлеб пшеничный йодированный	31.3	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	31.7	0.7	0.1	9.4	41.3	4-38
	Итого	788				861.9	138-40

Соц. педагог

Сергина С.В.

Зав. производством

Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

Белякина Е.Д.



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

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ

На 08 АПРЕЛЯ 2025 года
Столовая школы имени В.П. Неймышева
Свободные блюда
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Белая береза»	100	48-00
2	Салат «Оливье»	100	38-00
Первые блюда			
3	Суп харчо с мясом	250/10	40-00
Вторые блюда			
4	Грудка куриная под шубой	100	89-00
5	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50	42-00
6	Азу из говядины	50/50	89-00
7	Горбуша в бризоли	100	89-00
8	Котлета мясная	50	38-00
9	Фрикасе из птицы	100	70-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	32-00
12	Крупа рисовая отварная	150	25-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
Напитки			
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200	9-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200	9-00
16	Кофе растворимый	200	27-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	27-00
19	Чай с сахаром	200	3-00
Выпечные изделия			
20	Пицца школьная	75	35-00
21	Пицца мясная	220	90-00
22	Сосиска запеченная в тесте	60	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Булочка сдобная	60	20-00
25	Курник	70	35-00
26	Ватрушка с творогом	50	20-00

Зав. производством

Чащина С.Ф.