



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
на 08 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)							
№451-2004	Биточки рубленые с соусом томатным	100	8.1	11.8	14.3	195.8	39-32
№516-2004	Макаронные изделия отварные с поджаривкой	150/30	3.2	2.8	34.3	175.2	31-99
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	18-76
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-02
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-01
	Итого	550				617.3	100-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, 5-11 кл)							
№437-2004	Гуляш из говядины	100	9.1	7.5	3.4	117.5	84-08
№516-2004	Макаронные изделия отварные с поджаривкой	150/30	3.2	2.8	34.3	175.2	31-99
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	18-76
	Кондитерское изделие (конфета шоколадная)	25	1.1	1.5	21.	11.9	22-91
	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	575				550.9	167-70
Обед (1-11 кл.)							
№154-2004	Суп «Питательный» с мясом птицы со сметаной	250/10/5	7.5	10.3	26.4	228.3	30-75
423-2004	Бефстроганов	100	10.8	10.9	5.4	162.9	78-99
№534-2004	Капуста тушеная	150	3.1	3.9	12.4	97.1	19-16
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	1-36
	Итого	775				658.4	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав. производством

Часина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



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

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 08 октября 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 «Сельдь под шубой»	100	35-00
2	Салат «Столичный»	100	40-00
Первые блюда			
3	Суп «Питательный» с картофелем с мясом птицы со сметаной	250/10/5	30-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сгущенным молоком (29-00)	50/20	37-00
6	Зразы рубленые	70	46-00
7	Фрикасе из птицы	100	70-00
8	Горбуша под шубой	100	82-00
9	Бефстроганов	50/50	77-00
Гарнир			
10	Крупа рисовая отварная	150	20-00
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	15-00
Напитки			
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Компот фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
19	Сосиска, запеченная в тесте	60	30-00
20	Курник	70	30-00
21	Булочка сдобная	60	20-00
22	Пицца школьная	75	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Пицца «Капричидо»	220	75-00

Зав производством Чащина С.Ф.