



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
 на 08 ноября 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 кл.)</b>							
№123-2004	Булочка Сдобная выборгская с повидлом	100	3.8	7.8	41.0	249.4	35-20
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.8	4-90
		300				310.2	40-10
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, 5-11 кл.)</b>							
№410-2013	Фрикадельки мясные в соусе	75/50	10.8	10.9	5.4	162.9	54-12
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	18-38
№63 -1996	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	13-17
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-29
	Хлеб пшеничный ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Кондитерское изделие (конфета)	1/12	1.1	1.5	21.0	101.9	13-82
	<b>Итого</b>	<b>537</b>				<b>626.6</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№138-2004	Суп гороховый с гренками	250/20	3.1	4.1	31.7	176.1	27-42
№113-2013	Фрикасе из кур	70	14.0	11.6	13.0	212.4	70-00
№208-2013	Картофель толченный, по-деревенски	100	3.4	5.8	29.4	183.5	17-95
№518-2013	Сок яблочный Персона	200	0.4	0.00	22.0	90.0	18-13
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	4-90
	<b>Итого</b>	<b>610</b>				<b>739.8</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог \_\_\_\_\_

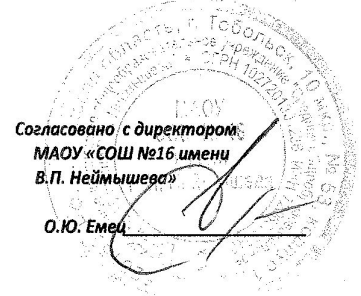
Серегина С.В.

Зав. производством \_\_\_\_\_

Чичина С.Ф.

Медработник \_\_\_\_\_

Сеитова Т.А.



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

О.Ю. Емед

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
На 08 ноября 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 «Флорида»	100	35-00
<b>Первые блюда</b>			
3	Суп гороховый с гренками	250/20	27-00
<b>Вторые блюда</b>			
4	Сырники с творогом со сгущенным молоком	50/20	40-00
5	Рыба горбуша под шубой	100	88-00
6	Котлета рубленая	50	35-00
7	Котлета со щуки	50	37-00
8	Гуляш из говядины	50/50	72-00
9	Отбивная из куриной грудки	100	55-00
<b>Гарнир</b>			
10	Крупа рисовая отварная	150	20-00
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Купа гречневая отварная	150	15-00
<b>Напитки</b>			
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

Зав производством Чащина С.Ф.