



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ на 08 мая 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№725-2004	Вареники с картошкой с маслом сливочным	200/5	14.0	11.3	14.1	219.0	37-89
№518-2013	Сок в ассортименте	200	0.4	0.0	22.0	90.0	26-98
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-32
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	1-91
	Итого	445				428.1	70-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№70-2006	Нарезка овощная (огурец)	10	0.5	0.1	1.3	7.9	4-02
№410-2013	Фрикадельки из кур	80	10.9	108	5.4	162.9	78-57
№510-2004	Каша гречневая вязкая	150	1.7	4.5	24.3	148.6	13-26
№630-1996	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-64
	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
	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	1.8	1.5	4.5	38.7	52-96
	Итого	680				571.3	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
№70-2006	Нарезка овощная (огурец)	10	0.5	0.1	1.3	7.9	4-02
№410-2013	Фрикадельки из кур	80	10.9	108	5.4	162.9	78-57
№510-2004	Каша гречневая вязкая	150	1.7	4.5	24.3	148.6	13-26
№630-1996	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-64
	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
	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	1.8	1.5	4.5	38.7	52-96
	Итого	680				571.3	167-70
Горячий комплекс (5-11родительская плата)							
№410-2013	Фрикадельки из кур	80	10.9	108	5.4	162.9	78-57
№510-2004	Каша гречневая вязкая	150	1.7	4.5	24.3	148.6	13-26
№630-1996	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-64
№518-2013	Сок в ассортименте	200	0.4	0.0	22.0	90.0	26-98
	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
	Итого	670				614.7	137-70
Обед (1-11 кл.)							
№101-2006	Нарезка со свежих овощей (помидор)	20	0.5	0.1	1.3	7.9	11-20
№139-2004	Суп гороховый с гренками и мясом птицы	250/10/20	3.1	4.1	31.7	176.1	28-92
№477-1997	Биточки по-белорусски	50	14.0	11.6	13.0	212.4	46-49
№208-2013	Картофель по-деревенски	150	3.4	5.8	29.4	183.5	24-79
№518-2013	Сок «Персона» яблочный	200	0.4	0.0	22.0	90.0	22-00
	Хлеб ржаной витаминизированный	50	0.7	0.1	9.4	41.3	5-00
	Итого	750				711.2	138-40

Соц. педагог Серегина С.В.
 Зав производством Чачина С.Ф.
 Медработник Сеитова ТА.



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

О.Ю. Емеи



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 08 мая 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 «Флорида»	100	38-00
2	Винегрет овощной с растительным маслом	100	22-00
	Первые блюда		
3	Суп гороховый с мясом птицы с гречками	250/5/10	27-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Шашлык из горбуши	90	65-00
7	Бефстроганов	100	72-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Отбивная из куриной грудки	100	57-00
	Гарнир		
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа перловая отварная	150	15-00
	Напитки		
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
	Выпечные изделия		
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.