



Утверждаю, индивидуальный
Предприниматель

Чащина С.Ф.

Согласовано с
Директором МАОУ «СОШ №16
имени В.П.
Неймышева»
О.Ю. Емец

09.11.2023 год

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 09 ноября 2023 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Угледо- ды	Энергетич- еская ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№24-2004	Нарезка из соленого огурца	10	0.7	0.1	2.7	14.3	5-70
№370-2013	Плов мясной	150	12.5	13.7	36.5	319.3	74-40
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Итого	400				462.4	90-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-60
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	1-62
	Итого	440				489.4	107-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-60
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	17-99
	Сок мультифрукт МИ-МИ-МИШКИ	200	5.6	6.4	7.6	110	31-61
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	650				675.6	157-70
Обед (1-11 классы)							
№137-2004	Суп картофельный с мясными шариками	250/30	5.7	6.3	19.1	155.9	36-37
№451-2004	Биточки из мяса птицы	75	9.1	12.7	17.6	211.9	62-24
№534-2004	Капуста тушеная	150	3.1	3.9	12.4	97.1	20-86
№639-2004	Компот из компотной смеси	200	0.8	0.0	23.9	112.9	10-43
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	755				696.9	138-40

Соц. педагог

Серезина С.В.

Зав. производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



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

О.Ю.Емелин

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 09 ноября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Аристократ»	100	38-00
2	Салат «Вегас»	100	30-00
Первые блюда			
3	Суп картофельный с мясными шариками	250/30	30-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Рыба «Лакомка»	100	62-00
7	Бефстроганов из говядины	50/50	72-00
8	Фрикасе из мяса птицы	100	70-00
9	Отбивная из куриной грудки	100	65-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	20-00
12	Крупа рисовая отварная	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	Напиток фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
20	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
21	Сок яблочный	200	22-00
Выпечные изделия			
22	Пицца школьная	100	30-00
23	Пицца мясная	220	75-00
24	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
25	Булочка сдобная	60	15-00
26	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
27	Курник	80	25-00
28	Крендель с корицей	50	10-00
29	Кекс Маффин МИКС	50	25-00
30	Капкейк шоколадный	50	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.