

Согласовано с
Директором МАОУ «СОШ №16
имени В.П.
Неймышева»
О.Ю. Емец
10.11.2023 год

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 10 ноября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетич еская ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№413-2004	Колбаски детские припущенные	50	11.5	19.2	0.3	220.0	36-86
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	4.5	3.0	36.7	191.7	16-35
№518-2013	Сок мультифрукт МИ-МИ-МИШКИ	200	5.6	6.4	7.6	110	31-61
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	440				599.5	90-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№362-2004	Запеканка «Царская» из творога с молоком сгущенным	100/20	12.3	11.7	29.7	300.7	75-11
№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
№518-2013	Напиток сокосодержащий «Фруктовый остров»	200	0.4	0.00	22.0	90.0	26-11
	Итого	540				519.5	107-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№362-2004	Запеканка «Царская» из творога с молоком сгущенным	100/20	12.3	11.7	29.7	300.7	75-11
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	5.6	6.4	7.6	110.0	52-96
	Мясное изделие, запеченное в тесте	60	4.5	9.2	38.9	293.0	26-67
	Итого	580				754.7	157-70
Обед (1-11 классы)							
№34-2004	Свекольник со сметаной	250/5	2.5	4.9	16.2	118.9	26-00
№401-2013	Печень, тушенная в соусе	50/40	8.8	8.3	4.6	128.3	70-33
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	16-35
№585-1996	Кисель из свежих фруктов	200	0.2	0.0	20.6	83.2	15-46
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	755				624.7	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чашина С.Ф.

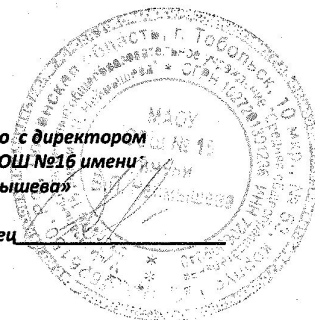
Медработник

Сеитова Т.А.



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

О.Ю.Емец



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

На 10 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 «Морской»	100	35-00
2	Салат «Жгучий поцелуй»	100	50-00
	Первые блюда		
3	Свекольник со сметаной	250/5	26-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Минтай жареный (филе)	100	49-00
7	Поджарка из говядины	50/20	72-00
8	Сосиска венская отварная	50	47-00
9	Печень по-строгановски	50/50	58-00
10	Филе куриное под шубой	100	68-00
	Гарнир		
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	20-00
13	Крупа рисовая отварная	150	15-00
14	Крупа гречневая отварная	150	15-00
	Напитки		
15	Чай с сахаром	200	3-00
16	Чай розовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
17	Чай зеленый розовый с лимоном	200/5	5-00
18	Кофе растворимый	200	25-00
19	Напиток фруктовый	200	15-00
20	Кофе 3 в 1	200	25-00
21	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
22	Сок яблочный	200	22-00
	Выпечные изделия		
23	Пицца школьная	100	30-00
24	Пицца мясная	220	75-00
25	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
26	Булочка сдобная	60	15-00
27	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
28	Курник	80	25-00
29	Крендель с корицей	50	10-00
30	Капкейк шоколадный	50	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.