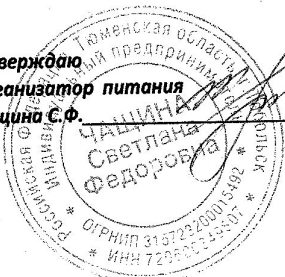




Утверждаю
 Организатор питания
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ**
 на 10 марта 2025 года
 Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
 Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы, порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Цен-сть в ккал	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 кл.)							
тпк	Кекс сдобный Маффин	75	5.8	6.4	7.9	112.4	36-88
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-22
	Итого	260				172.4	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11 р/пл, м/о)							
№1,3-2004	Бутерброд с маслом и сыром	20/10/5	5.8	6.4	7.9	112.4	37-38
№311-2004	Каша манная с маслом	200/5	7.5	7.7	26.0	203.0	38-30
№642-1996	Какао с молоком	200	.4	3.2	21.	127.2	25-58
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	500				561.7	107-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, р/пл, м/о)							
№311-2004	Каша манная с маслом	200/5	7.5	7.7	26.0	203.0	38-30
№642-1996	Какао с молоком	200	.4	3.2	21.	127.2	25-58
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Коктейль молочный ФруittoKidс	200	1.8	1.5	4.5	38.7	70-32
	Печенье Чоко Пай	28	0.5	0.0	34.0	138.0	27-06
	Итого	865				626.0	167-70
Обед (1-11 кл.)							
№154-2004	Суп «Питательный» со сметаной с мясом птицы	250/5/15	7.5	10.3	26.4	228.3	37-94
№463-2004	Сырники со сгущенным молоком	50/20	11.4	8.34	22.57	210.6	45-40
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-22
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Продукт йогуртовый Эрмигурт	100	1.8	1.5	45	38.7	43-64
	Итого	700				656.7	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав. производством

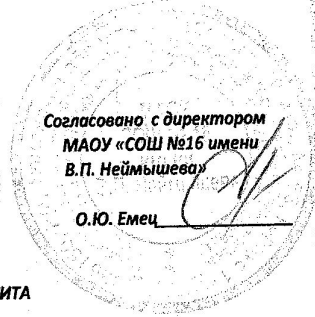
Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

Белякина Е.К.



Утверждаю
 Организатор питания
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
 На 10 марта 2025 года
 Столовая школы имени В.П. Неймышева
 Свободные блюда
 Корпус 1

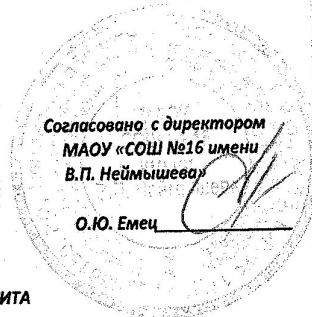
н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<i>Холодные блюда</i>			
1	Салат «Оливье»	100	38-00
2	Салат со свежих помидор и перцем с маслом растительным	100	38-00
<i>Первые блюда</i>			
3	Суп «Питательный» со сметаной с мясом птицы	250/5	30-00
<i>Вторые блюда</i>			
4	Грудка куриная под шубой	100	89-00
5	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50	42-00
6	Стейк из печенки говядины	100	69-00
7	Гуляш мясной	50/50	81-00
8	Котлета мясная	50	38-00
9	Фрикасе из птицы	100	70-00
<i>Гарнир</i>			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	28-00
12	Крупа рисовая отварная	150	25-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
<i>Напитки</i>			
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200	9-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200	9-00
16	Кофе растворимый	200	27-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	27-00
19	Чай с сахаром	200	3-00
<i>Выпечные изделия</i>			
20	Пицца школьная	75	35-00
21	Пицца мясная	220	90-00
22	Сосиска запеченная в тесте	60	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Булочка сдобная	60	20-00
25	Курник	70	35-00
26	Ватрушка с творогом	50	20-00

Зав производством

_____ Чащина С.Ф.



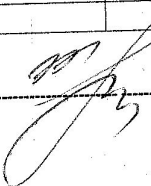
Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 10 марта 2025 года
Столовая школы имени В.П. Неймышева
Свободные блюда
Корпус 1

№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Оливье»	100	38-00
2	Салат со свежих помидор и перцем с маслом растительным	100	38-00
Первые блюда			
3	Суп «Питательный» со сметаной с мясом птицы	250/5	30-00
Вторые блюда			
4	Грудка куриная под шубой	100	89-00
5	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50	42-00
6	Стейк из печенки говядины	100	69-00
7	Гуляш мясной	50/50	81-00
8	Котлета мясная	50	38-00
9	Фрикасе из птицы	100	70-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	28-00
12	Крупа рисовая отварная	150	25-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
Напитки			
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200	9-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200	9-00
16	Кофе растворимый	200	27-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	27-00
19	Чай с сахаром	200	3-00
Выпечные изделия			
20	Пицца школьная	75	35-00
21	Пицца мясная	220	90-00
22	Сосиска запеченная в тесте	60	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Булочка сдобная	60	20-00
25	Курник	70	35-00
26	Ватрушка с творогом	50	20-00

Зав производством

 Чащина С.Ф.