



[Handwritten signature]

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

[Handwritten signature]
О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
на 10 ОКТЯБРЯ 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
Завтрак (5-11 кл)							
№436-2004	Жаркое по-домашнему	200	14.7	15.3	26.5	302.5	90-20
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Итого	440				431.3	100-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, 5-11 кл)							
№362-2004	Запеканка «Царская» со сгущенным молоком	150/20	15.5	12.9	31.7	304.8	97-31
	Кондитерское изделие промышленного производства	30	1.1	1.5	21.0	101.9	17-93
	Продукт йогуртовый пастеризованный Экстра «Эрмигурт»	100	1.8	1.5	4.5	38.7	49-60
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
	Итого	500				496.4	167-70
Обед (1-11 кл.)							
№34-2004	Свекольник с мясом птицы со сметаной	250/5/10	2.5	4.9	16.2	118.9	30-61
№401-2013	Печень тушеная в соусе	100	8.8	8.3	4.6	128.3	51-49
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	15-46
№518-2013	Напиток сокосодержащий «Фруктовый остров»	200	0.4	0.00	22.0	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-36
	Итого	785				631.5	138-40

Соц. педагог _____

[Handwritten signature] Серёгина С.В.

Зав производством _____

[Handwritten signature] Чащина С.Ф.

Медработник _____

[Handwritten signature] Сеитова Т.А.



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

О.Ю. Емен

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 10 октября 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 со свеклы с черносливом	100	25-00
2	Салат из шампиньонов и ветчины	100	40-00
	Первые блюда		
3	Свекольник со сметаной и мясом птицы	250/10/5	30-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сгущенным молоком (29-00)	50/20	37-00
6	Поджарка из говядины	50/20	72-00
7	Фрикасе из птицы	100	70-00
8	Горбуша в бризоли	100	73-00
9	Отбивная из куриного филе	100	55-00
	Гарнир		
10	Крупа рисовая отварная	150	20-00
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	15-00
13	Крупа гречневая вязкая	150	15-00
	Напитки		
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
	Выпечные изделия		
19	Сосиска, запеченная в тесте	60	30-00
20	Курник	70	30-00
21	Булочка сдобная	60	20-00
22	Пицца школьная	75	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Пицца «Капричидо»	220	75-00

Зав производством Чащина С.Ф.