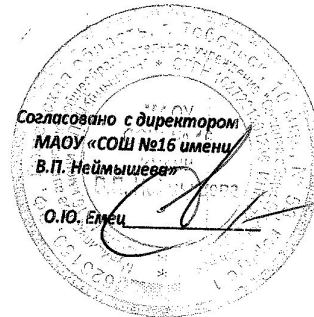




**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
на 11 февраля 2025 года  
Стсловая школы №16 имени В.П Неймышева  
Корпус 1**

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 кл)</b>							
№738-2004	Пирожок печеный с яблоком	100	4.25	3.45	20.7	131.1	37-17
№№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	2-93
	<b>Итого</b>	300				191.1	40-10
<b>Горячий завтрак. Имплекс 3 (1-4, р/пл, м/о )</b>							
№451-2004	Котлета рубленая мясная	55	8.1	11.8	14.3	195.8	48-52
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-50
№518-2013	Сок в ассортименте	200	0.2	0.0	11.0	45.0	30-72
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.3	9.4	41.3	2-92
	<b>Итого</b>	465				535.1	107-70
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№113-2004	Суп с крупой с мясом	250/10	7.7	9.7	18.7	192.9	33-80
№363-2013	Жаркое по-домашнему	200	14.7	15.3	26.5	302.5	91-71
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	2-93
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.3	9.4	41.3	2-92
	<b>Итого</b>	720				674.5	138-40

Соц. педагог \_\_\_\_\_ Серегина С.В.  
 Зав. производством \_\_\_\_\_ Чащина С.Ф.  
 Член бригадной комиссии \_\_\_\_\_ Белякина Е.Д.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 11 ФЕВРАЛЯ 2025 года  
Столовая школы имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

№п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<i>Хлебные блюда</i>			
1	Салат «Оливье»		
2	Салат со свежей капусты с маслом растительным	100	38-00
		100	20-00
<i>Первые блюда</i>			
3	Суп с крупой картофелем и мясом	250/10	30-00
<i>Вторые блюда</i>			
4	Блинчики фаршированные мясом	75	40-00
5	Сырники из творога со соусным молоком (33-02)	50	42-00
6	Зразы из куриного филе	70	70-00
7	Фрикасе	100	70-00
8	Минтай жареный (филе)	100	68-00
9	Котлета мясная	50	38-00
10	Свинина запеченная в фольге	200	90-00
11	Бефстроганов	50/50	88-00
<i>Гарнир</i>			
12	Капуста тушеная	150	25-00
13	Макаронные изделия отварные	150	15-00
14	Пюре картофельное	150	28-00
15	Крупа рисовая отварная	150	25-00
<i>Напитки</i>			
16	Чай разовый с лимоном (черный)	200	9-00
17	Чай зеленый разовый с лимоном	200	9-00
18	Кофе растворимый	200	27-00
19	Напиток фруктовый	200	15-00
20	Кофе 3 в 1	200	27-00
21	Чай с сахаром	200	3-00
<i>Выпечные изделия</i>			
22	Пицца школьная	75	35-00
23	Пицца мясная	220	90-00
24	Сосиска запеченная в тесте	60	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
26	Булочка сдобная	60	20-00
27	Курник	70	35-00
28	Ватрушка с творогом	50	20-00

Зав. производством ..... Чащина С.Ф.