



Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.

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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
 на 11 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
<b>Завтрак (5-11 кл.)</b>							
№461-2004	Тефтели рубленные (вариант 1) в соусе 60/40	100	11.4	15.2	11.2	227.2	41-75
№511-2004	Рис отварной	150	3.7	3.6	29.7	166.0	25-17
611-2013	Компот из свежих ягод	200	0.5	0.2	28.1	116.2	22-37
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-77
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	<b>Итого</b>	<b>520</b>				<b>628.5</b>	<b>100-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, 5-11 кл.)</b>							
№70-2013	Нарезка из свежего огурца	30	0.5	0.1	1.0	7.0	14-15
№461-2004	Тефтели рубленные (вариант 1) в соусе 60/50	110	11.4	15.2	11.2	227.2	46-01
№511-2004	Рис отварной	150	3.7	3.6	29.7	166.0	25-17
611-2013	Компот из свежих ягод	200	0.5	0.2	28.1	116.2	22-37
№458-2006	Фрукты свежие	100	0.4	0.0	14.4	59.2	49-23
	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	3-73
	<b>Итого</b>	<b>660</b>				<b>694.7</b>	<b>167-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№138-2004	Суп гороховый с гренками с мясом птицы	250/20/10	6.5	6.4	20.1	164.0	37-52
№405-2013	Птица в соусе с томатом	75	9.3	8.3	11.6	158.3	59-41
№508-2004	Каша гречневая вязкая	150	3.4	5.8	29.4	183.5	15-91
№505-2013	Кисель из свежих ягод	200	0.2	0.0	22.2	89.7	14-75
	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	3-77
	<b>Итого</b>	<b>775</b>				<b>714.6</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог \_\_\_\_\_ Серегина С.В.

Зав. производством \_\_\_\_\_ Чащина С.Ф.

Медработник \_\_\_\_\_ Сеитова Т.А.



*[Handwritten signature]*

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

О.Ю. Емец

*[Handwritten signature]*

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ**  
На 11 октября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<b>Холодные блюда</b>			
1	Салат «Оливье»	100	33-00
2	Салат «Подсолнух»	100	45-00
<b>Первые блюда</b>			
3	Суп картофельным с горохом и мясом птицы	250/10/20	30-00
<b>Вторые блюда</b>			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сгущенным молоком (29-00)	50/20	37-00
6	Кабачки фаршированные с мясом	100	58-00
7	Котлеты по-крестьянски	75	57-00
8	Азу из говядины	100	77-00
9	Грудка куриная под шубой	100	66-00
<b>Гарнир</b>			
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
<b>Напитки</b>			
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
<b>Выпечные изделия</b>			
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.

*[Handwritten signature]*