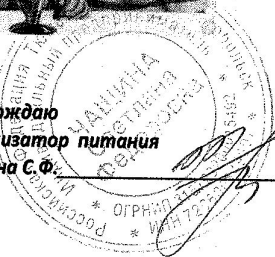




Утверждаю
 Организатор питания
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емед

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
 на 11 марта 2025 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)							
№1,3-2004	Бутерброд с маслом и повидлом	30/5/25	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 кл)							
№494-2004	Грудка куриная запеченная по-домашнему	60	14.6	13.6	0.6	183.2	37-38
№520-2004	Пюре картофельное	100	2.7	2.2	17.8	123.9	38-30
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	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	420				486.2	107-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4кл.)							
№494-2004	Грудка куриная запеченная по-домашнему	80	14.6	13.6	0.6	183.2	90-88
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	34-89
№518-2013	Сок фруктовый	200	0.5	0.0	34.0	138.0	33-18
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-47
	Итого	490				687.3	167-70
Обед (1-11 кл.)							
№113-2004	Борщ с картофелем и капустой со сметаной	250/5	5.5	5.9	18.9	150.5	29-63
№423-2004	Бефстроганов из говядины	50/50	10.8	10.9	5.4	162.9	82-01
№511-2004	Рис отварной	150	3.2	2.8	34.3	175.2	20-62
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-22
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	725				589.9	138-40

Соц. педагог

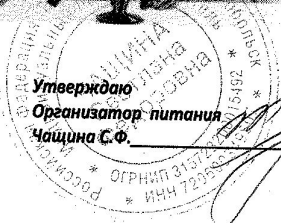
Серегина С.В.

Зав. производством

Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

Белякина Е.Д.



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

О.Ю. Емец

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

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Ермак»	100	42-00
2	Салат из свежей капусты с маслом растительным	100	22-00
3	Яйцо под майонезом	40/40	28-00
Первые блюда			
4	Борщ со свежей капуст с картофелем со сметаной	250/5	29-00
Вторые блюда			
5	Азу из говядины	50/50	89-00
6	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50	42-00
7	Рыба Лакомка	100	95-00
8	Голубцы мясные	100	50-00
9	Котлета мясная	50	88-00
10	Фрикасе из птицы	100	70-00
11	Рулет мясной	75	48-00
Гарнир			
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа рисовая отварная	150	25-00
14	Капуста тушеная	150	25-00
Напитки			
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200	9-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200	9-00
17	Кофе растворимый	200	27-00
18	Напиток фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	27-00
20	Чай с сахаром	200	3-00
Выпечные изделия			
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
27	Пицца школьная	75	35-00

Зав производством

Чашина С.Ф.