



*С.Ф. Чащина*

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

О.Ю. Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ  
 на 12 февраля 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
<b>Завтрак (5-11 кл.)</b>							
тпк	Кекс Маффин шоколадный	50	4.25	3.45	20.7	131.1	33-43
№№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.0	6-67
	<b>Итого</b>	<b>250</b>				<b>191.1</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, р/пл, м/о )</b>							
№493-2004	Фрикасе из птицы	75	14.5	14.8	0.6	193.6	74-22
№511-2004	Рис отварной	150	2.7	5.8	31.6	189.4	20-59
№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>	<b>485</b>				<b>562.1</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№106-2013	Нарезка овощная (огурец соленый)	15	0.7	0.1	2.7	14.3	7-16
№111-2004	Борщ «Сибирский» со сметаной	250/5	3.5	4.7	18.0	128.3	26-98
№341-2013	Рыба запеченная со сметаной и сыром	75	21.4	14.5	4.3	233.3	64-64
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	146.6	26-73
№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	.1	9.4	41.3	2-92
	<b>Итого</b>	<b>755</b>				<b>701.6</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

*С.В. Серегина* Серегина С.В.

Зав. производством

*С.Ф. Чащина* Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

*Е.Д. Белякина* Белякина Е.Д.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 22 ФЕВРАЛЯ 2025 года  
Столовая школы имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<i>Хлебные блюда</i>			
1	Салат «Столичный»	100	44-00
2	Салат со свежей свеклы с сыром	100	28-00
3	Яйцо под майонезом	40/40	28-00
<i>Первые блюда</i>			
4	Борщ «Сибирский» со сметаной	250/5	26-00
<i>Вторые блюда</i>			
5	Голубцы с мясом и рисом	100	50-00
6	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50	42-00
7	Филе курицы под шубой с ананасами	100	90-00
8	Фрикасе	100	70-00
9	Филе по-домашнему	75	62-00
10	Котлета мясная	50	38-00
11	Шницель «Лесная яблоня»	75	73-00
<i>Гарнир</i>			
12	Крупа перловая отварная	150	15-00
13	Макаронные изделия отварные	150	15-00
14	Пюре картофельное	150	28-00
15	Крупа гречневая отварная	150	15-00
<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.