



Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ  
 на 12 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
<b>Завтрак (5-11 кл.)</b>							
№756-2004	Пирожок печенный со сладкой начинкой	100	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
	<b>Итого</b>	<b>300</b>				<b>172.4</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 )</b>							
№498-2004	Котлет мясные	60	11.4	15.2	11.2	227.2	63-11
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	17-85
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	25-58
№518-2013	Коктейль молочный Три коровы 2 ката	200	0.7	0.00	23.9	98.4	52-96
	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	2-92
	<b>Итого</b>	<b>670</b>				<b>747.1</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий завтрак (5-11 Кл.)</b>							
№498-2004	Котлет мясные	75	11.4	15.2	11.2	227.2	71-14
№70-2013	Нарезка овощная (огурец соленый)	14	0.5	0.1	1.3	7.9	7-29
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	17-85
№686-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.5	62.8	3-22
	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	2-92
	<b>Итого</b>	<b>499</b>				<b>642.2</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед ( 1-11 кл. )</b>							
№70-2013	Нарезка со свежих помидар	20	0.5	0.1	1.3	7.9	9-89
№12/2-2011	Суп сырный со сметаной	250/5	7.7	9.7	18.7	192.9	41-95
№157-204	Запеканка картофельная с маслом	122/2	19.1	21.5	21.6	356.3	59-04
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.4	0.0	22.0	90.0	16-10
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-38
	<b>Итого</b>	<b>669</b>				<b>766.2</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

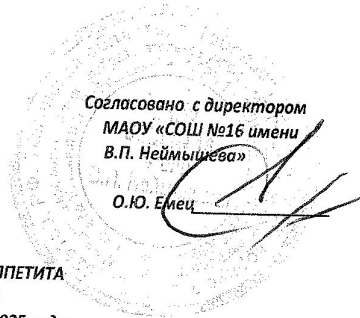
Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

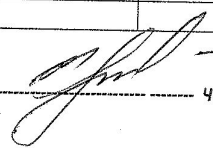
Белякина Е.Д.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 12 марта 2025 года  
Столовая школы имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<b>Холодные блюда</b>			
1	Салат «Солнышко»	100	48-00
2	Салат «Греческий»	100	48-00
<b>Первые блюда</b>			
3	Суп сырный с картофелем со сметаной	250/5	38-00
<b>Вторые блюда</b>			
4	Грудка куриная под шубой с ананасами	90	90-00
5	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50	42-00
6	Печень по-строгановски	100	68-00
7	Шашлык из горбуши	90	90-00
8	Котлета мясная	50	38-00
9	Фрикасе из птицы	100	70-00
<b>Гарнир</b>			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	28-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
<b>Напитки</b>			
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200	9-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200	9-00
16	Кофе растворимый	200	27-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	27-00
19	Чай с сахаром	200	3-00
<b>Выпечные изделия</b>			
20	Пицца школьная	75	35-00
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

Зав производством

  
Чащина С.Ф.