



Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



Согласовано с и.о. директора
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.А. Плесовских



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

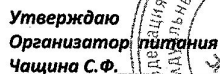
На 12 марта 2024 года

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
Завтрак (5-11 класс)							
ттк	«Курник»	70	9.84	27.4	18.7	259.9	21-60
№642-2004	Кофейный напиток	200	3.2	3.1	19.0	123.8	18-50
	Итого	270				383.7	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
9/7-2011	Котлеты рыбные запеченные	90	9.3	8.3	11.6	158.3	40-14
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.6	147.0	21-66
№642-2004	Кофейный напиток	200	3.2	3.1	19.0	123.8	18-50
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Коктейль молочный «Фрутто-Кид»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	60-66
	Итого	700				706.9	147-70
Горячий завтрак Комплекс 2 (5-11кл)							
№451-2004	Биточки мясные	75	8.1	11.8	14.3	195.8	57-30
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.6	147.0	21-66
№518-2013	Сок «Персона» яблочный	200	0.5	0.0	34.0	138.0	22-00
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	465				620.6	107-70
Горячий комплекс 1 (5-11 кл) (р/п+м/о)							
№451-2004	Биточки мясные	75	8.1	11.8	14.3	195.8	57-30
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.6	147.0	21-66
№518-2013	Сок «Персона» яблочный	200	0.5	0.0	34.0	138.0	22-00
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	465				620.6	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№110-2004	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	2.3	4.9	16.7	120.1	28-92
№494-2004	Грудка куриная запеченная по-домашнему	80	14.6	13.6	0.6	183.2	81-48
№224-2004	Рагу из овощей	150	14.5	8.9	19.2	174.9	20-77
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	2-25
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	2-00
	Итого	745				678.8	138-40

Соц. педагог
Зав производством
Медработник

Серегина С.В.
Чащина С.Ф.
Сеитова Т.А.



Согласовано с и.о. директора
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.А.Плесовских



На 12 марта 2024 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	Холодные блюда		
1	Салат «Ермак»	100	38-00
2	Салат со свеклы с сыром и чесноком	100	33-00
	Первые блюда		
3	Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5	28-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Поджарка из говядины	50/20	72-00
7	Яичный рулет с фаршем	75/2	46-00
8	Блинчики с мясом со сметаной	75/20	35-00
9	Блинчики с творогом со сметаной	75/20	30-00
10	Горбуша жареная (филе)	75	52-00
	Гарнир		
11	Капуста тушеная	150	20-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Макаронные изделия отварные	150	15-00
14	Пюре картофельное	150	20-00
	Напитки		
15	Чай с сахаром	200	3-00
16	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
17	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
18	Кофе растворимый	200	25-00
19	Компот из компотной смеси	200	15-00
20	Кофе 3 в 1	200	25-00
	Выпечные изделия		
21	Пицца школьная	100	30-00
22	Пицца мясная	220	75-00
23	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
24	Булочка сдобная	60	15-00
25	Ватрушка с джемом	50	15-00
26	Кекс шоколадный	50	25-00

Зав производством **Чащина С.Ф.**