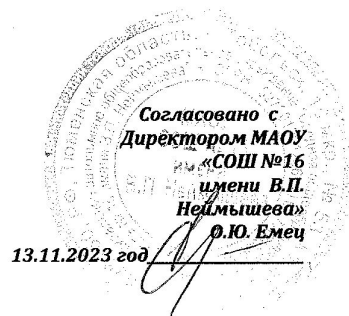




Утверждаю индивидуальный

Предприниматель

Чащина С.Ф.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

На 13 ноября 2023 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углерод ы	Энергетич еская ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№687-1996	Пирожок печеный с мясом и рисом	75	2.2	3.0	42.0	202.9	36-82
№311-2004	Каша пшенинная жидкая с маслом	200/5	4.8	6.9	28.0	194.3	30-01
№690-2004	Кофейный напиток с молоком	200	2.3	2.5	14.8	90.9	17-99
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	510				565.9	90-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№311-2004	Каша пшенинная жидкая с маслом	200/5	4.8	6.9	28.0	194.3	30-01
№690-2004	Кофейный напиток с молоком	200	2.3	2.5	14.8	90.9	17-99
	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	5.6	6.4	7.6	110	52-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	645				514.3	107-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№22-2013	Нарезка со свежих помидор с маслом растительным	20/2	0.8	4.1	2.8	51.1	11-95
№413-2004	Колбаски детские припущенные	50	11.5	19.2	0.3	220.0	49-75
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	4.5	3.0	36.7	191.7	16-55
№690-2004	Кофейный напиток с молоком	200	2.3	2.5	14.8	90.9	17-99
	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	5.6	6.4	7.6	110	52-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	672				782.8	157-70
Обед (1-11 классы)							
№12/2-2013	Суп сырный со сметаной	250/5	7.7	9.7	18.7	192.2	29-53
№363-2013	Мясо тушеное	40/60	10.3	9.9	3.8	145.5	65-65
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	18-94
№585-1996	Компот из свежих плодов	200	0.2	0.00	20.6	83.2	14-85
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-39
	Итого	765				687.0	138-40

Соц. педагог
Зав производством
Медработник

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



Утверждаю
Индивидуальный предприниматель
Чащина С.Ф.

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

О.Ю.Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 13 ноября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Ермак»	100	38-00
2	Салат «Незнакомка»	100	35-00
Первые блюда			
3	Суп сырный со сметаной	250/5	29-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Отбивная со свинины	100	58-00
7	Минтай (филе) жаренное	100	49-00
8	Фрикасе из мяса птицы	100	70-00
9	Блинчики с мясом	75/20	38-00
10	Мясо, тушенное в соусе	40/60	65-00
Гарнир			
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	20-00
13	Крупа рисовая отварная	150	15-00
14	Капуста тушеная	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	Напиток фруктовый	200	15-00
20	Кофе 3 в 1	200	25-00
21	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
22	Сок яблочный	200	22-00
Выпечные изделия			
23	Пицца школьная	100	30-00
24	Пицца мясная	220	75-00
25	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
26	Булочка сдобная	60	15-00
27	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
28	Курник	80	25-00
29	Крендель с корицей	50	10-00
30	Капкейк шоколадный	50	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.