



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ на 13 мая 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Цен-сть в ккал	Цена Блюда, ру
Завтрак (5-11 класс)							
№416-2004	Колбаски детские отварные	50	11.9	10.9	3.7	160.5	42-37
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-58
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-65
	Итого	440				515.6	70-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№311-2004	Каша молочная кукурузная с маслом	200/5	5.1	7.1	28.0	196.3	28-30
№690-2004	Кофейный напиток с молоком	200	2.3	2.5	14.8	90.0	18-50
	Коктейль молочный ФрутоКидс	200	1.8	1.5	4.5	90.8	61-60
ТТК	Палочка выручалочка	80	2.2	3.0	34.0	170.8	53-13
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-65
	Итого	725				667.0	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
№311-2004	Каша молочная кукурузная с маслом	200/5	5.1	7.1	28.0	196.3	28-30
№690-2004	Кофейный напиток с молоком	200	2.3	2.5	14.8	90.0	18-50
	Коктейль молочный ФрутоКидс	200	1.8	1.5	4.5	90.8	61-60
ТТК	Палочка выручалочка	80	2.2	3.0	34.0	170.8	53-13
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-65
	Итого	725				667.0	167-70
Горячий комплекс (5-11родительская плата)							
№311-2004	Каша молочная кукурузная с маслом	200/5	5.1	7.1	28.0	196.3	28-30
№690-2004	Кофейный напиток с молоком	200	2.3	2.5	14.8	90.0	18-50
	Продукт йогуртовый молочный Эрмигурт	100	1.8	1.5	4.5	90.8	44-32
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-65
ТТК	Палочка выручалочка	60	2.2	3.0	34.0	170.8	40-41
	Итого	605				667.0	137-70
Обед (1-11 кл.)							
№12/2-2013	Суп сырный с мясом птицы со сметаной	250/5/10	7.7	9.7	18.7	192.9	44-46
№363-2013	Мясо тушеное	40/60	10.3	9.9	3.8	145.5	65-67
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-58
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	6-71
	Итого	755				615.7	138-40

Соц. педагог

----- Серегина С.В.

Зав производством

----- Чащина С.Ф.

Медработник

----- Сеитова ТА.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 13 мая 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 со свежей капусты с маслом растительным	100	24-00
2	Салат «Юлькин»	100	38-00
Первые блюда			
3	Суп сырный с картофелем со сметаной и мясом птицы	250/5/10	37-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Мясо под шубой с сыром и яйцом	100	70-00
7	Горбуша в бризоли	100	65-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Гуляш из говядины	100	72-00
Гарнир			
10	Крупа гречневая отварная	150	15-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа перловая отварная	150	15-00
Напитки			
14	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Компот из компотной смеси	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
20	Курник	70	25-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Пицца школьная	80	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00

Зав. производством Чащина С.Ф.