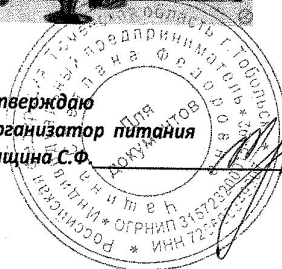




Утверждаю
 Организатор питания
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
 на 13 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
Завтрак (5-11 кл.)							
№756-2004	Колбаски детские запеченные в тесте	60	5.8	6.4	7.9	112.4	35-38
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.0	4-72
	Итого	260				172.4	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4)							
№362-2004	Запеканка «Царская» со сгущенным молоком	100/20	15.5	12.9	31.7	304.8	83-91
	Продукт йогуртовый пастеризованный 2.5%	110	1.8	1.5	4.5	98.7	44-80
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-22
№518-2013	Сок фруктовый	200	0.5	0.0	34.0	138.0	33-18
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-59
	Итого	660				642.8	167-70
Горячий завтрак (5-11 Кл.)							
№362-2004	Запеканка «Царская» со сгущенным молоком	100/20	15.5	12.9	31.7	304.8	83-91
№690-2004	Кофейный напиток	200	23	2.5	14.8	90.0	23-79
	Итого	320				394.8	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№124-2004	Щи с картофелем и свежей капустой со сметаной	250/5	5.8	6.5	12.0	129.7	29-17
№431-2004	Печень по-строгановски	50/50	11.9	10.9	3.7	160.6	56-74
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-50
№705-2004	Напиток из сухофруктов	200	0.4	0.0	22.0	90.0	14-38
	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	2-92
	Печенье сдобное (промышленного производства)	2	2.0	0.6	16.2	98.0	9-65
	Итого	777				772.6	138-40

Соц. педагог

Сергина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

Белякина Е.Д.



Согласовано с директором

МАОУ «СОШ №16



В.П. Неймышева»

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 13 марта 2025 года
Столовая школы имени В.П. Неймышева
Свободные блюда
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат из овощей с маслом растительным	100	33-00
2	Салат из ветчины	100	48-00
Первые блюда			
3	Щи со свежей капустой со сметаной	250/5	29-00
Вторые блюда			
4	Котлета отбивная со свинины	58	63-00
5	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50	42-00
6	Зраз рубленые мясные	70	78-00
7	Рыба горбуша под шубой	100	90-00
8	Котлета мясная	50	38-00
9	Бефстроганов	100	89-00
Гарнир			
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
Напитки			
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
Выпечные изделия			
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.