

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

О.Ю.Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 13 ДЕКАБРЯ 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергети ческая ценность , ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№358-2004	Сырники со сгущенным молоком	50/20	15.2	12.4	18.9	251.0	37-14
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-96
	Итого	270				311.8	40-10
Горячий завтрак (1-4 кл, моб, адоп 5-11кл)							
№3,4-2004	Бутерброд с мясными продуктами и маслом сл.	30/10/30	5.8	6.	7.9	112.4	56-79
№358-2004	Сырники со сгущенным молоком	100/20	15.2	12.4	18.9	251.0	74-68
№642-1996	Кофейный напиток с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	17-99
№698-2013	Коктейль «Три коровы 2 кота»	200	5.2	6.4	99	114.0	52-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	620				682.4	207-70
Горячий завтрак (5-11кл)							
№3,4-2004	Бутерброд с мясными продуктами отварными	30/20	5.8	6.	7.9	112.4	21-02
№358-2004	Сырники со сгущенным молоком	100/20	15.2	12.4	18.9	251.0	74-68
№630-2004	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-00
	Итого	370				457.5	107-70
Обед (1-11 классы)							
№110-2004	Щи со свежей капусты с картофелем с мясом птицы	250/5/10	6.4	7.3	16.7	158.0	33-10
№401-2004	Печень по-строгановски	50/50	8.8	8.3	4.6	128.3	49-51
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	4.5	3.0	36.7	191.7	10-73
№518-2013	Нектар «Сказочный патруль»	200	0.4	0.0	22.0	90.0	33-60
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-96
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	965				747.9	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

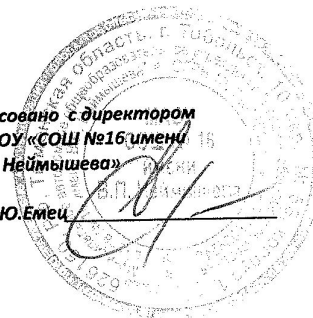
Медработник

Сеитова Т.А.



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

О.Ю.Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 13 декабря 2023 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 «Морской»	100	35-00
2	Салат «Грибной»	100	30-00
	Первые блюда		
3	Щи со свежей капусты с картофелем с мясом птицы	250/5/10	30-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Гуляш из говядины	50/50	72-00
7	Филе куриной грудки под шубой	100	70-00
8	Горбуша в бризоли	100	68-00
9	Фрикасе из мяса птицы	100	70-00
	Гарнир		
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Крупа гречневая отварная	150	15-00
13	Капуста тушеная	150	20-00
	Напитки		
14	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай розовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
16	Чай зеленый розовый с лимоном	200/5	5-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Напиток фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
20	Напиток сокодержащий в ассортименте	200	30-00
21	Сок яблочный	200	22-00
	Выпечные изделия		
22	Пицца школьная	100	30-00
23	Пицца мясная	220	75-00
24	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
25	Булочка сдобная	60	15-00
26	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
27	Курник	80	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.