



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

О.Ю.Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 13 февраля 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Угледо- ды	Энергети- ческая ценность , ккал.	Цена Блюда, руб
Корпус 1							
ттк-2008	Пирог «Курник»	Завтрак (5-11 класс)					
№685-2004	Чай с сахаром	100	5.6	4.5	42.3	232.0	37-12
		200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Итого	300				292.8	40-10
Горячий завтрак							
№3-2004	Бутерброд с сыром	37	5.3	3.7	7.2	83.3	17-06
№9/7-2011	Вершинки рыбные с маслом	73	9.3	8.3	11.6	158.3	45-20
№520-3004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	20-70
№690-2004	Кофейный напиток	200	2.3	2.5	14.8	121.0	18-50
	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	2-72
	Итого	500				649.4	107-70
Обед							
№14/1-2011	Нарезка со свежих огурцов с маслом растительным	30	5.1	8.5	1.4	102.5	13-26
№110-2004	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	255	2.3	4.9	16.7	120.1	25-34
№494-2004	Грудка куриная запеченная по-домашнему в соусе	80	14.6	13.6	0.6	183.2	43-60
№224-2004	Капуста тушеная	150	4.5	8.9	19.2	174.8	16-48
№518-2004	Напиток сокодержавший «Фруктовый остров»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-24
	Итого	775				858.4	138-40

Соц. педагог

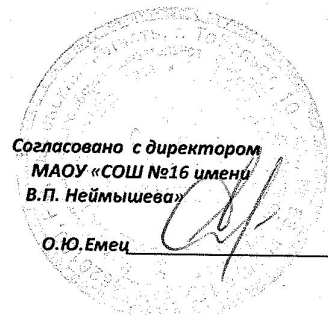
Серегина С.В.

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 февраля 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 «Вегас»	100	38-00
2	Салат из цветной капусты с растительным маслом	100	20-00
	Первые блюда		
3	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	25-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Азу из говядины	50/50	72-00
7	Минтай жареный на кости	100	49-00
8	Фрикасе из птицы	100	70-00
9	Отбивная из куриной грудки	100	68-00
	Гарнир		
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Крупа гречневая отварная	150	15-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
	Напитки		
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
	Выпечные изделия		
19	Пицца школьная	100	30-00
20	Пицца мясная	220	75-00
21	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
22*	Булочка сдобная	60	15-00
23	Кекс шоколадный	50	25-00
24	Курник	80	25-00

Зав производством Чащина С.Ф.