



Утверждаю
Организатор питания
Чашина С.Ф.

Согласовано с и.о. директора
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.А.Плесовских

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

На 13 марта 2024 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 класс)							
№110-2004	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	2.3	4.9	16.7	120.1	28-92
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Печенье сахарное (промышленного производства)	18	3.2	3.1	19.0	123.8	4-68
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Итого	493				382.5	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
№370-2013	Плов из мяса	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-38
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	18-81
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Печенье «Вечер»	30	1.1	1.5	21.0	101.9	22-77
	Итого	500				688.3	147-70
Горячий завтрак Комплекс 2 (5-11 кл)							
№370-2013	Плов из мяса	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-38
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	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	1-82
	Итого	440				519.9	107-70
Горячий комплекс 1 (5-11 кл) (р/п+м/о)							
№370-2013	Плов из мяса	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-38
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	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	1-82
	Итого	440				519.9	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№64-2001	Суп картофельный с рыбой	250/30	6.3	4.5	10.3	107.0	32-59
№451-2004	Биточки из говядины	90	8.1	11.8	14.3	195.9	63-70
№224-2004	Капуста тушеная	150	14.5	8.9	19.2	174.9	16-59
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.2	0.0	22.2	89.8	15-26
	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	3-22
	Итого	780				707.4	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чашина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



Согласовано с и.о.директора
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.А.Плесовских

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 13 марта 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 «Бодрость»	100	30-00
2	Салат «Юлькин»	100	38-00
Первые блюда			
3	Солянка домашняя с картофелем со сметаной	250/5	35-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Фрикасе из курицы	100	70-00
7	Грудка куриная под шубой	100	68-00
8	Бефстроганов из говядины	50/50	72-00
9	Шашлык из горбуши	100	65-00
Гарнир			
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Гречка 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	Пицца школьная	100	30-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Ватрушка с джемом	50	15-00
25	Курник	70	25-00

Зав производством Чашкина С.Ф.