

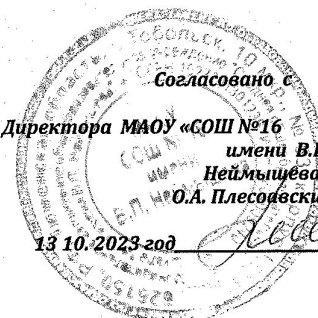


Утверждаю индивидуальный
Предприниматель Для
документов
Чащина С.Ф.



Согласовано с
И.О. Директора МАОУ «СОШ №16
имени В.П. Неймышева»
О.А. Плещинский

13.10.2023 год



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 13 октября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетич еская ценность, ккал.	Цена Блюда, ру
Завтрак (5-11 класс)							
№1,3-2004	Бутерброд с мясными отварными продуктами	55	5.55	11.95	.8	133.0	37-14
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Итого	255				184.0	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№438-2004	Азу из говядины	100	8.9	4.8	9.7	121.0	84-64
№511-2004	Рис отварной	150	3.7	3.6	29.7	186.0	18-81
№705-2004	Отвар из шиповника	200	0.2	0.00	22.2	89.7	16-23
№518-2013	Напиток сокодержащий «Фруктовый остров»	200	0.5	0.00	34.0	138.0	29-52
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	700				653.8	157-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№438-2004	Азу из говядины	100	8.9	4.8	9.7	121.0	84-64
№511-2004	Рис отварной	150	3.7	3.6	29.7	186.0	18-81
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	1-29
	Итого	480				435.8	107-70
Обед (1-11 классы)							
№157-2004	Солянка домашняя со сметаной	255	14.0	13.3	4.5	194.0	41-86
№401-2013	Печень по-строгановски	100	8.8	8.3	4.6	128.3	58-77
№510-2004	Крупа гречневая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	10-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Печенье Чокопай	30	1.1	1.5	21.0	101.9	16-12
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	785				742.9	138-40

Соц. педагог

Зав производством

Медработник

Серегина С.В.

Чащина С.Ф.

Сеитова Т.А.



Утверждаю индивидуальный
предприниматель

Чащина С.Ф.

Для документов



И.О. Директора МАОУ «СОШ №16

имени В.П. Неймышева

О.А. Плесовских

13.10.2023 год

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

МЕНЮ

На 13 октября 2023 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

Свободные блюда

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Оливье»	100	38-00
2	Салат «Октябрьский» с растительным маслом	100	27-00
Первые блюда			
3	Солянка домашняя со сметаной	250	40-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной	50/20	37-00
6	Рыба горбуша под грибным соусом	100	68-00
7	Сосиска венская отварная	50	72-00
8	Отбивная из куриного филе	70	47-00
9	Поджарка из говядины	50/20	70-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	20-00
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
19	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
20	Сок яблочный	200	22-00
Выпечные изделия			
21	Пицца школьная	100	30-00
22	Пицца мясная	220	75-00
23	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
24	Булочка сдобная	60	15-00
25	Чебуреки	80	30-00
26	Курник	80	25-00
27	Ватрушка с джемом	50	15-00

Зав производством

Чащина С.Ф.