



*Handwritten signature of the nutrition organizer.*



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
на 14 февраля 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
<b>Завтрак (5-11 кл.)</b>							
№3-2004	Бутерброд с сыром и мясными изделиями	60	5.3	3.7	7.2	83.3	37-04
№№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-06
	<b>Итого</b>	<b>260</b>				<b>143.3</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, р/пл, м/о )</b>							
№438-2004	Азу из говядины	40/40	8.9	4.8	9.7	221.0	71-84
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	26-36
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-06
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	<b>Итого</b>	<b>470</b>				<b>547.1</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№130-2004	Рассольник ленинградский со сметаной	250/5	4.1	5.2	12.5	113.2	26-01
№55-2м-2020	Котлета «Богатырская»	75	19.5	15.2	15.1	275.0	66-17
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.1	18-50
№505-2013	Кисель из брусники	200	0.3	0.2	21.5	89.0	17-76
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	.1	9.4	41.3	2-92
	<b>Итого</b>	<b>740</b>				<b>771.4</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог \_\_\_\_\_ Серегина С.В.

Зав производством \_\_\_\_\_ Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии \_\_\_\_\_ Белякина Е.Д.



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

О.Ю. Емел

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 14 ФЕВРАЛЯ 2025 года  
Столовая школы имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<i>Холодные блюда</i>			
1	Салат «Вечерний»	100	48-00
2	Салат «Цезарь»	100	48-00
<i>Первые блюда</i>			
3	Рассольник ленинградский с картофелем со сметаной	250/5	26-00
<i>Вторые блюда</i>			
4	Рулет яичный с мясом	75	53-00
5	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50	42-00
6	Горбуша жареная (филе)	75	90-00
7	Фрикасе	100	70-00
8	Поджарка из говядины	50/50	80-00
9	Котлета мясная	50	38-00
10	Грудка куриная под убой	100	89-00
<i>Гарнир</i>			
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Крупа гречневая отварная	150	15-00
13	Крупа рисовая отварная	150	25-00
<i>Напитки</i>			
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
<i>Выпечные изделия</i>			
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.