



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 14 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)							
ттк -2004	Кекс шоколадный	50	4.7	5.3	61.0	218.0	25-00
№642-1996	Кофейный напиток сс молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	15-10
	Итого	250				345.2	40-10
Горячий завтрак (1-4 кл, моб, адоп 1-11кл)							
№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)							
№54-3гк-2020	Паста «Карбонара» с птицей	200	20.9	20.3	46.9	454.0	94-63
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.00	15.0	60.8	4-57
	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	450				633.9	107-70
Обед (1-11 классы)							
№154-2004	Суп полевой	250	4.8	6.1	15.1	135.0	21-03
№405-2013	Птица, в соусе с томатом	70/50	16.9	18.7	1.8	243.0	70-94
№520-2004	Пюре картофельное	150	.3	4.	23.5	147.0	20-55
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-96
№741-2004	Ватрушка с повидлом	50	4.2	4.4	29.8	170.0	14-42
	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	820				874.9	138-40

Соц. педагог

Зав производством

Медработник

Серегина С.В.

Чащина С.Ф.

Сеитова Т.А.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 14 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 «Сельдь под шубой»	100	35-00
2	Салат «Столичный»	100	35-00
Первые блюда			
3	Суп полевой	250	21-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Печень по строгановски	50/50	49-00
7	Поджарка из горбуши	50/20	45-00
8	Рулэт яичный с фаршем мясным	75	45-00
9	Котлета по сарански из куриной грудки	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 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	Напиток фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
20	Напиток сокодержжащий 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.