



И подтверждаю
 Организатор питания
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емер

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ
 на 14 марта 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
Завтрак (5-11 кл)							
№463-2004	Сырники со сгущенным молоком	35/20	11.4	8.34	22.5	210.0	36-88
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-22
	Итого	255				172.4	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4кл)							
№54-3к	Паста «Карбонара»	250	15.2	16.7	37.2	359.9	147-16
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.3	0.00	25.5	103.2	14-10
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	520				582.2	167-70
Горячий завтрак (5-11 Кл)							
№34-2004	Бутерброд с колбаской детской	30/20	11.4	15.2	11.2	227.2	30-58
№737-2004	Пышки малышки со сгущенным молоком	100/20	11.1	11.7	58.9	39.8	37-50
№518-2013	Сок фруктовый «Персик»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	33-18
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	440				524.1	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№124-2004	Суп гороховый с гренками	250/20	5.8	6.5	12.0	129.7	30-67
№454-2004	Биточки рубленые	50	12.3	13.1	11.4	212.7	40-98
№208-2013	Картофель толченный по-деревенски	150	3.4	5.8	29.4	183.5	35-74
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.4	0.0	22.0	90.0	18-13
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	5-84
	Итого	740				735	138-40

Соц. педагог

Сереегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

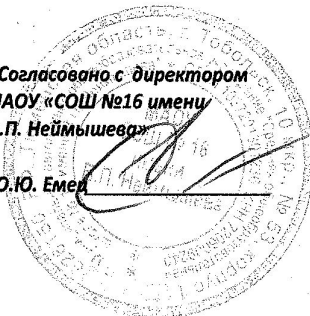
Белякина Е.Д



И подтверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.

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

О.Ю. Емер



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
на 14 марта 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
Завтрак (5-11 кл)							
№463-2004	Сырники со сгущенным молоком	35/20	11.4	8.34	22.5	210.0	36-88
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	3-22
	Итого	255				172.4	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4кл)							
№54-3к	Паста «Карбонара»	250	15.2	16.7	37.2	359.9	147-16
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.3	0.00	25.5	103.2	14-10
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	520				582.2	167-70
Горячий завтрак (5-11 Кл)							
№34-2004	Бутерброд с колбаской детской	30/20	11.4	15.2	11.2	227.2	30-58
№737-2004	Пышки малышки со сгущенным молоком	100/20	11.1	11.7	58.9	39.8	37-50
№518-2013	Сок фруктовый «Персик»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	33-18
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	440				524.1	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№124-2004	Суп гороховый с гренками	250/20	5.8	6.5	12.0	129.7	30-67
№454-2004	Биточки рубленые	50	12.3	13.1	11.4	212.7	40-98
№208-2013	Картофель толченный по-деревенски	150	3.4	5.8	29.4	183.5	35-74
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.4	0.0	22.0	90.0	18-13
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	5-84
	Итого	740				735	138-40

Соц. педагог

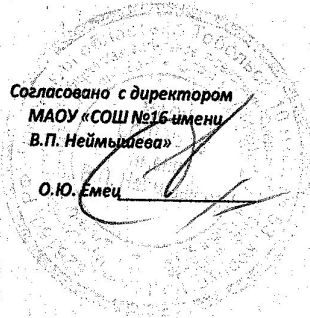
Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Член бракеражной комиссии

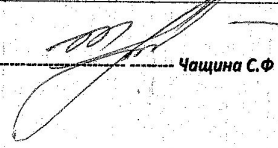
Белякина Е.Д



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

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<i>Холодные блюда</i>			
1	Салат зеленый с огурцами и маслом растительным	100	34-00
2	Салат «Флорида»	100	34-00
<i>Первые блюда</i>			
3	Суп гороховый с гренками	250/20	30-00
<i>Вторые блюда</i>			
4	Гуляш из говядины	50/50	80-00
5	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50	42-00
6	Шашлык из горбуши	92	90-00
7	Свинина под шубой с яйцом	100	90-00
8	Котлета мясная	50	38-00
9	Фрикасе из курицы	100	70-00
<i>Гарнир</i>			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	28-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
<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


 Чачина С.Ф.