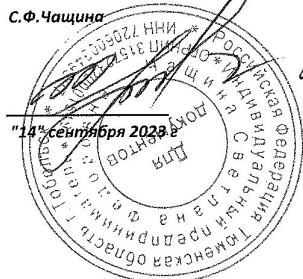




УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель

С.Ф. Чащина



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

МЕНЮ

"14" сентября 2023 г

Столовая школы №16 корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Энергетическая ценность, ккал.	Цена блюда, руб
Завтрак (5-11 кл.)							
№160-2004	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,10	7,90	22,30	141,00	20,49
ТТК	Выпечное изделие собственного производства: "Ватрушка с джемом"	50	3,90	1,95	28,00	145,15	16,70
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	60,80	2,91
	Итого	500	11,20	9,85	65,30	346,95	40,10
Горячий завтрак (1-4 кл, м/о, овоз, род/пл)							
№493-2004	Фрикасе из птицы	60/20	14,10	14,40	0,60	188,40	68,86
№512-2004	Рис припущенный	150	3,70	3,60	29,70	166,00	16,40
№705-2004	Напиток из плодов шиповника	200	0,20	0,00	22,20	89,80	14,07
	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	2,00	0,60	16,20	77,80	5,96
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0,70	0,10	9,40	41,30	2,41
	Итого	490	20,70	18,70	78,10	563,30	107,70
Обед (1-11 кл.)							
№139-2004	Суп гороховый, с говядиной, с гренками	250/10/10	6,50	6,40	20,10	164,00	32,31
№341-2013	Минтай (филе) припущенный	100	15,33	13,20	5,07	143,07	49,84
№520-2004	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/5	3,30	4,40	23,50	147,00	22,86
№518-2003	Напиток сокодержущий в индивидуальной упаковке "Фруктовый остров" в ассортименте	200	0,50	0,00	18,00	138,00	26,98
	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	2,00	0,60	16,20	77,80	6,41
	Итого	765	27,63	24,60	82,87	669,87	138,40

Социальный педагог

Заведующий производством

Медицинский работник

С.В. Серегина

С.Ф. Чащина

Т.А. Сеитова



Утверждаю индивидуальный
предприниматель
документов
Чащина С.Ф.



Директором МАОУ «СОШ №16

имени В.П. Неймышева»

14.09.2023 год



О.Ю.Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 14 сентября 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 со свежей капусты с маслом растительным	100	20-00
2	Салат «Морской»	100	38-00
Первые блюда			
3	Суп картофельный с горохом с мясом и гренкам	250/10/10	32-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Печень, тушенная в соусе с овощами	50/50	45-00
6	Азу из говядины	50/50	72-00
7	Сырники со сгущенным молоком	50/20	35-00
8	Фрикасе из птицы	100	57-00
9	Рыба «Лакомка»	100	59-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Кабачки, жаренные	100	15-00
12	Пюре картофельное	150	15-00
13	Крупа рисовая 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	Напиток из ягод	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
19	«Курник»	70	25-00
20	Пицца школьная	100	30-00
21	Пицца мясная	220	70-00
22	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
24	Булочка сдобная	60	15-00
26	Капкейк шоколадный	50	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.