



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ на 14 мая 2024 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 класс)</b>							
№451-2004	Шницель рубленый	50	7.2	9.4	10.8	174.7	36-29
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	27-63
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-20
	<b>Итого</b>	<b>420</b>				<b>423.8</b>	<b>70-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)</b>							
№3-2004	Бутерброд с сыром и мясными изделиями	20/15/10	5.3	.7	7.2	83.3	34-09
№451-2004	Шницель рубленый	75	8.1	11.8	14.3	195.8	73-85
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-62
№518-2013	Сок Фрукто няня Малышам	200	0.2	0.0	11.0	45.0	34-40
	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	3-22
	<b>Итого</b>	<b>510</b>				<b>618.4</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)</b>							
№3-2004	Бутерброд с сыром и мясными изделиями	20/15/10	5.3	.7	7.2	83.3	34-09
№451-2004	Шницель рубленый	75	8.1	11.8	14.3	195.8	73-85
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-62
№518-2013	Сок Фрукто няня Малышам	200	0.2	0.0	11.0	45.0	34-40
	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	3-22
	<b>Итого</b>	<b>510</b>				<b>618.4</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий комплекс (5-11родительская плата )</b>							
№451-2004	Шницель рубленый	75	8.1	11.8	14.3	195.8	73-85
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-62
№518-2013	Сок Фрукто няня Малышам	200	0.2	0.0	11.0	45.0	34-40
	Хлеб пшеничный йодированный	50	2.0	0.6	16.2	77.8	5-42
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	5-41
	<b>Итого</b>	<b>515</b>				<b>535.1</b>	<b>137-70</b>
<b>Обед ( 1-11 кл.)</b>							
№101-2004	Икра кабачковая (порция)	60	0.8	2.7	3.3	40.7	18-18
№138-2004	Суп с крупой с мясом птицы	250/10	6.5	6.4	20.1	164.0	30-71
№436-2004	Жаркое по-домашнему	200	14.7	15.3	26.5	302.5	86-23
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	0-30
	<b>Итого</b>	<b>760</b>				<b>609.3</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог ..... Серегина С.В.  
 Зав производством ..... Чащина С.Ф.  
 Медработник ..... Сеитова Т.А.



Согласовано с и.о.директора  
МАОУ «СОШ №16 имени  
В.П. Неймышева»

О.Ю. Емен



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 14 мая 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1**

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<b>Холодные блюда</b>			
1	Салат «Ермак»	100	38-00
2	Салат из ветчины с грибами	100	38-00
<b>Первые блюда</b>			
3	Суп с крупой ии мясом птицы	250/5	28-00
<b>Вторые блюда</b>			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Печеночный стейк	100	59-00
7	Грудка куриная под шубой	100	70-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Азу из говядины	100	72-00
<b>Гарнир</b>			
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Капуста тушеная	150	20-00
<b>Напитки</b>			
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	Компот из компотной смеси	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
<b>Выпечные изделия</b>			
20	Курник	70	25-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Пицца школьная	80	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00

Зав производством Чащина С.Ф.