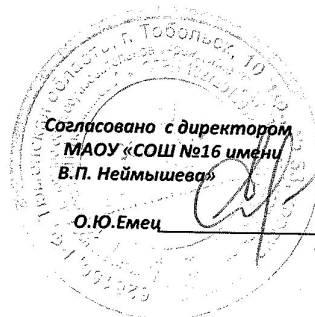




ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 15 февраля 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге тическ ая ценнос ть, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№110-2004	Борщ с сежей капусты с картофелем со сметаной	255	11.6	9.1	26.1	237.6	25-34
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Печенье сдобное (промышленного производства)	30	3.90	1.9	28.0	145.1	6-50
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	515				521.3	40-10
Горячий завтрак							
№3-2004	Бутерброд с сыром	35	5.3	3.7	7.2	83.3	17-18
№717-2004	Пельмени сибирские с маслом	205	16.3	20.6	36.4	406.0	78-32
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
	Итого	440				572.2	107-70
Обед							
№7-2013	Салат из моркови	80	0.9	4.0	7.3	68.8	14-65
№34-2013	Суп «Свекольник» со сметаной	255	2.5	4.9	16.2	118.9	25-34
№401-2013	Печень, тушенная в соусе	100	8.8	8.3	4.6	128.3	71-85
№516-2013	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	10-92
№686-2004	Чай разовый с лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.8	5-36
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-24
	Итого	845				691.8	138-40

Соц. педагог

Зав производством

Медработник

Серегина С.В.

Чачина С.Ф.

Сеитова Т.А.



Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 15 февраля 2024 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 «Столичный»	100	38-00
2	Салат со свежей капусты с крабовыми палочками	100	33-00
Первые блюда			
3	Суп «Свекольник» со сметаной	250/5	26-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Поджарка из говядины	50/50	72-00
7	Горбуша в бризоли	100	67-00
8	Фрикасе из птицы	100	70-00
9	Печень, тушеная в соусе	60/40	68-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Крупа перловая отварная	150	15-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Пюре картофельное	150	20-00
Напитки			
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
19	Пицца школьная	100	30-00
20	Пицца мясная	220	75-00
21	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
22	Булочка сдобная	60	15-00
23	Кекс шоколадный	50	25-00
24	Курник	80	25-00

Зав производством Чащина С.Ф.