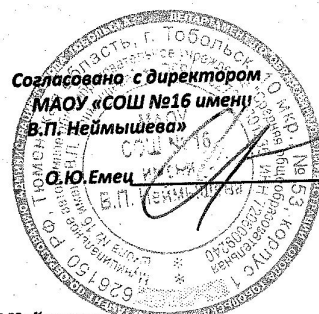




[Handwritten signature]



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 15 ДЕКАБРЯ 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П Неймышева
Корпус 1**

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Угледо ы	Энергети ческая ценность , ккал.	Цена Блюда, р
Завтрак (5-11 класс)							
№111-2004	«Куриник»	75	12.6	17.8	18.7	287.0	25-30
№630-2004	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	14-80
	Итого	275				381.1	40-10
Горячий завтрак (1-4 кл, моб, адоп 5-11кл)							
№405-2013	Птица, в соусе с томатом	50/50	12.1	13.6	1.8	178.0	52-21
№511-2004	Крупа рисовая отварная	150	2.5	2.5	30.0	153.0	27-27
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	17-95
	Кондитерское изделие (шоколад пр-во Россия)	81.2	4.0	5.0	54.0	277.0	105-0
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-17
	Итого	561.2				813.0	207-7
Горячий завтрак (5-11кл)							
№405-2013	Птица, в соусе с томатом	50/50	12.1	13.6	1.8	178.0	52-2
№511-2004	Крупа рисовая отварная	150	2.5	2.5	30.0	153.0	27-2
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	17-9
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	6-7
	Хлеб ржаной	25	0.7	0.1	9.4	41.3	3-5
	Итого	525				577.3	107-
Обед (1-11 классы)							
№137-2004	Суп картофельный с мясными шариками	250/30	8.1	5.9	15.5	148.0	37-4
№370-2013	Плов мясной	200	19.5	16.2	49.2	421.0	79-7
№638-2004	Компот з компотной смеси	200	0.9	0.0	27.0	112.0	12-7
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-2
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-2
	Итого	730				800.1	138-

Соц. педагог

..... Серегина С.В.

Зав производством

..... Чашина С.Ф.

Медработник

..... Сеитова Т.А.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 15 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 «Ермак»		
2	Салат «Волна»	100	35-00
		100	35-00
Первые блюда			
3	Суп картофельный с мясными шариками	250/30	30-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая		
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50	35-00
6	Котлета отбивная мясная	50/20	37-00
7	Филе куриное под шубой с ананасами	100	56-00
8	Вершинки с маслом сливочным	100	65-00
9	Фрикасе из мяса птицы	90	55-00
		100	70-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные		
11	Пюре картофельное	150	15-00
12	Крупа гречневая отварная	150	20-00
13	Крупа рисовая	150	15-00
		150	15-00
Напитки			
14	Чай с сахаром		
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200	3-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
17	Кофе растворимый	200/5	5-00
18	Напиток фруктовый	200	25-00
19	Кофе 3 в 1	200	15-00
20	Напиток сокодержавший в ассортименте	200	25-00
21	Сок яблочный	200	30-00
		200	22-00
Выпечные изделия			
22	Пицца школьная		
23	Пицца мясная	100	30-00
24	Сосиска молочная, запеченная в тесте	220	75-00
25	Булочка сдобная	60	25-00
26	Ватрушка с джемом вишни	60	15-00
27	Курник	50	15-00
		80	25-00

Зав производством

Чащина С. Ф.