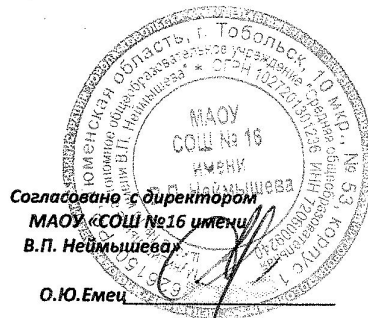




[Signature]



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

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергети ческая ценность , ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№311-2004	Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	7.5	7.7	26.0	203	27-88
№630-1996	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-00
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	1.0	0.3	8.1	38.9	0-22
	Итого	425				336	40-10
Горячий завтрак							
№1,3-2004	Бутерброд с маслом и сыром	20/5/10	5.8	6.4	7.9	112.4	28-77
№311-2004	Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	7.5	7.7	26.0	203	27-88
№686-2004	Чай с лимоном	200	0.2	0.0	15.5	62.8	5-27
	Продукт йогуртовый пастеризованный «Улада»	95	1.8	1.5	4.5	38.7	37-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	585				536	107-70
Обед							
№135-2004	Суп из овощей с курице со сметаной	250/10/5	5.9	6.3	16.0	144.3	29-79
№437-2004	Гуляш из говядины	40/60	9.1	7.5	3.4	117.5	66-10
№512-2004	Рис припущенный	150	3.7	3.6	29.7	166.0	15-85
№505-2013	Кисель плодово-ягодный (фруктовый)	200	0.3	0.2	21.5	89.0	7-65
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Печенье сдобное (крендель)	50	7.2	10.0	25.8	222.0	8-75
	Итого	825				857.9	138-40

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

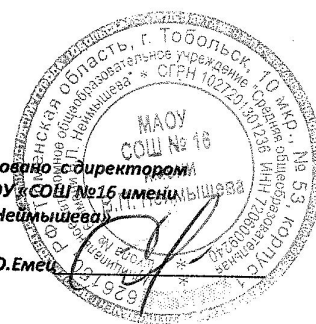


Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емелин



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 15 января 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 «Ермак»	100	38-00
2	Салат из фасоли с ветчиной	100	38-00
Первые блюда			
3	Суп «Питательный» со сметаной	250/10/5	29-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Рыба горбуша в бризоли	100	67-00
7	Грудка куриная под шубой	100	70-00
8	Плов мясной	200	70-00
9	Фрикасе из птицы	100	70-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	20-00
12	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	Кофе растворимый	200	25-00
18	Напиток фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
20	Пицца школьная	100	30-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Колбаса молочная, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
25	Курник	80	25-00
26	Беляши мясные	80	35-00

Зав производством

Чащина С.Ф.