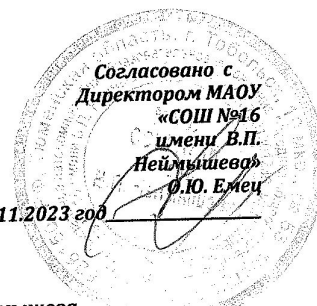


Утверждаю индивидуальный

Предприниматель

Чащина С.Ф.



15.11.2023 год

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 15 ноября 2023 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№152-2004	Гуляш из говядины	40/60	15.9	16.1	1.72	215.0	71-67
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	10-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	480				492.4	90-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№493-2004	Фрикасе из птицы	70	12.7	12.9	0.5	159.8	84-27
№416-2013	Рис припущенный	150	2.7	5.8	31.6	189.4	15-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	520				478.0	107-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№71-2004	Винегрет овощной	80	1.2	4.0	11.9	88.0	27-34
№493-2004	Фрикасе из птицы	90	14.5	14.8	0.6	185.9	103-71
№416-2013	Рис припущенный	150	2.7	5.8	31.6	189.4	15-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	570				633.4	157-70
Обед (1-11 классы)							
№122-2004	Борщ с картофелем с мясом птицы со сметаной	250/5/5	6.5	6.4	20.1	164.0	29-79
№341-2003	Рыба, запеченная со сметаной и сыром	80	21.4	14.5	4.3	233.3	51-14
№522-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.4	146.6	18-94
№518-2013	Сок яблочный МИ МИ МИШКИ	200	0.4	0.00	22.0	90.0	30-03
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	740				753.0	138-40

Соц. педагог

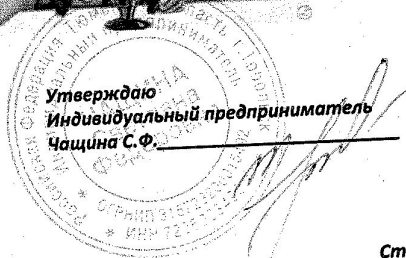
Зав производством

Медработник

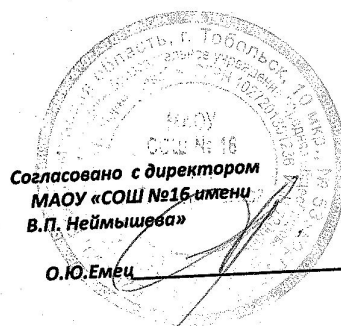
Серегина С.В.

Чащина С.Ф.

Сеитова Т.А.



Утверждаю
Индивидуальный предприниматель
Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

На 15 ноября 2023 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Сельдь под шубой»	100	38-00
2	Салат из квашеной капусты с маслм растительным	100	25-00
Первые блюда			
3	Борщ с картофелем с мясом птицы со сметаной	250/5/5	29-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Оладьи из печени	50	26-00
7	Горбуша в бризоли	100	60-00
8	Фрикасе из мяса птицы	100	70-00
9	Шницель «Лесная яблоня»	100	58-00
10	Гуляш из говядины	50/50	72-00
Гарнир			
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	20-00
13	Крупа рисовая отварная	150	15-00
14	Крупа гречневая	150	15-00
Напитки			
15	Чай с сахаром	200	3-00
16	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
17	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
18	Кофе растворимый	200	25-00
19	Напиток фруктовый	200	15-00
20	Кофе 3 в 1	200	25-00
21	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
22	Сок яблочный	200	22-00
Выпечные изделия			
23	Пицца школьная	100	30-00
24	Пицца мясная	220	75-00
25	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
26	Булочка сдобная	60	15-00
27	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
28	Курник	80	25-00
29	Крендель с корицей	50	10-00
30	Капкейк шоколадный	50	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.