



Утверждаю  
 Организация питания  
 Чащина С.Ф.

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

О.Ю.Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ на 15 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>							
№370-2013	Плов мясной	150	12.5	13.7	36.5	319.3	60-38
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	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>390</b>				<b>501.9</b>	<b>70-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	100	9.1	7.5	3.4	117.5	84-79
№508-2004	Крупа гречневая отварная	150	3.1	6.6	32.0	199.7	14-59
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	19-98
	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
	Кондитерское изделие «Барни»	30	0.8	1.0	10.8	112.7	41-60
	<b>Итого</b>	<b>520</b>				<b>676.2</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/60	9.1	7.5	3.4	117.5	84-79
№508-2004	Крупа гречневая отварная	150	3.1	6.6	32.0	199.7	14-59
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	19-98
	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
	Кондитерское изделие «Барни»	30	0.8	1.0	10.8	112.7	41-60
	<b>Итого</b>	<b>520</b>				<b>676.2</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий комплекс (5-11родительская плата )</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	50/60	9.1	7.5	3.4	117.5	96-39
№508-2004	Крупа гречневая отварная	150	3.1	6.6	32.0	199.7	14-59
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	19-98
	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>500</b>				<b>563.5</b>	<b>137-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№113-2004	Борщ «Украинский» с мясом птицы со сметаной	250/5/10	5.5	5.9	18.9	150.5	36-96
№423-2004	Бефстроганов	40/50	10.8	10.9	5.4	162.9	70-24
511-2004	Рис припущенный	150	3.2	2.8	34.3	175.2	20-35
№505-2013	Кисель плодово-ягодный	200	0.2	0.0	22.2	89.8	7-65
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	3-20
	<b>Итого</b>	<b>745</b>				<b>619.7</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



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

О.Ю. Емел



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ**

На 15 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 «Оливье»	100	38-00
2	Салат «Астория»	100	38-00
<b>Первые блюда</b>			
3	Борщ Украинский с мясом птицы со сметаной	250/5/10	36-00
<b>Вторые блюда</b>			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Мясо под шубой	100	72-00
7	Бефстроганов	100	72-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
<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 Часина С.Ф