



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

О.Ю.Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ на 16 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
Завтрак (5-11 класс)							
№451-2004	Биточки рубленые мясные	50	6.4	4.5	1.8	112.8	36-30
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	27-63
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	3-19
	Итого	430				398.4	70-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№451-2004	Котлета, рубленая мясная	100	8.1	11.8	14.3	195.8	72-61
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	27-63
№518-2013	Сок фруктовый в ассортименте	200	0.5	0.0	34.0	138.0	34-40
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Кондитерское изделие (кекс Капкейк)	50	0.8	1.0	10.8	112.7	24-56
	Итого	550				712.6	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
№451-2004	Котлета, рубленая мясная	100	8.1	11.8	14.3	195.8	72-61
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	27-63
№518-2013	Сок фруктовый в ассортименте	200	0.5	0.0	34.0	138.0	34-40
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Кондитерское изделие (кекс Капкейк)	50	0.8	1.0	10.8	112.7	24-56
	Итого	550				712.6	167-70
Горячий комплекс (5-11родительская плата)							
№451-2004	Котлета, рубленая мясная	100	8.1	11.8	14.3	195.8	72-61
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	27-63
№518-2013	Сок фруктовый в ассортименте	200	0.5	0.0	34.0	138.0	34-40
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-06
	Итого	470				558.6	137-70
Обед (1-11 кл.)							
№127-2004	Суп лапша с зеленью с мясом птицы	250/5/10	5.5	5.9	18.9	150.5	30-44
№54-3к-2020	Паста «Карбонара»	200	15.2	16.7	37.2	359.9	85-56
№638-2004	Компот из изюма	200	0.2	0.0	20.6	83.2	13-93
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	3-19
	Итого	735				712.7	138-40

Соц. педагог

Сергина С.В.

Зав. производством

Чашина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



Утверждаю
 Организатор питания
 Чащина С.Ф.

Светлана Федорова
 (Signature)

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

О.Ю. Емелин
 (Signature)



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
 На 16 мая 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 «Греческий»		
2	Салат «Столичный»	100	29-00
		100	38-00
Первые блюда			
3	Суп с лапшой с мясом птицы со сметаной	250/5/10	30-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая		
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50	35-00
6	Рыба под шубой	50/20	37-00
7	Отбивная мясная	100	67-00
8	Фрикасе из курицы	58	57-00
9	Печень по - строгановски	100	70-00
		50/50	58-00
Гарнир			
10	Крупа перловая отварная		
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Капуста тушеная	150	15-00
		150	20-00
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	Компот из компотной смеси	200	25-00
19	Кофе 3 в 1	200	15-00
		200	25-00
Выпечные изделия			
20	Курник		
21	Пицца мясная	70	25-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	220	75-00
23	Булочка сдобная	60	25-00
24	Пицца школьная	60	15-00
25	Ватрушка с джемом вишни	80	30-00
		50	15-00

Зав производством Чащина С.Ф.

(Signature)