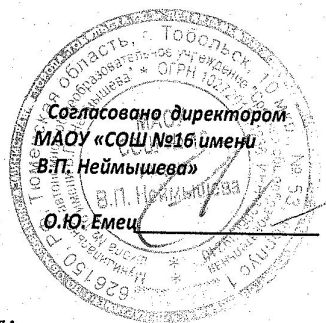
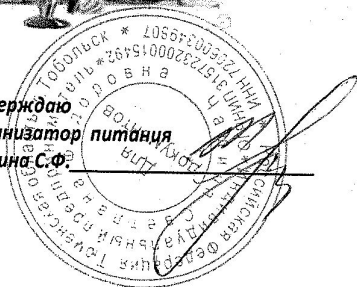




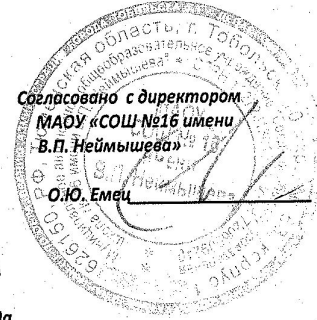
Утверждаю
 Организатор питания
 Чащина С.Ф.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ
 на 16 ОКТЯБРЯ 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 кл)							
№70-2006	Нарезка овощная	15	0.5	0.1	1.3	7.9	10-00
№451-2004	Котлета рубленая	50	4.1	5.9	7.3	134.8	35-86
№206-2013	Картофель тушеный	150	3.4	5.8	28.4	183.5	26-15
№638-204	Напиток из клюквы	200	0.9	0.0	31.3	128.8	18-13
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	485				574.1	100-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, 5-11 кл)							
№70-2006	Нарезка овощная	40	0.5	0.1	1.3	7.9	21-34
№451-2004	Котлета рубленая	100	8.1	11.8	14.3	195.8	71-73
№206-2013	Картофель тушеный	150	3.4	5.8	28.4	183.5	26-15
№518-2013	Напиток сокодержажий «Дивный сад»	200	0.4	0.0	22.0	90.0	38-52
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	560				596.3	167-70
Обед (1-11 кл.)							
№94-2013	Нарезка со свежего огурца	30	1.4	4.0	7.4	71.0	7-23
№154-1996	Суп харчо с мясо	250	7.4	5.5	22.0	167.1	44-76
№54-3к-2020	Паста «Карбонара» с птицей	200	20.8	20.3	46.9	454.0	73-59
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-91
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-87
	Итого	750				862.2	138-40

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



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 16 октября 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	Сельдь «Архирейский»	100	48-00
2	Салат «Осень»	100	38-00
	Первые блюда		
3	Суп харчо с мясом	250	44-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сгущенным молоком (29-00)	50/20	37-00
6	Горбуша под шубой	100	82-00
7	Гуляш из говядины	50/50	77-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Зразы рубленые	70	49-00
	Гарнир		
9	Крупа рисовая отварная	150	20-00
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Крупа гречка отварная	150	15-00
12	Капуста тушеная	150	20-00
	Напитки		
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Компот фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
	Выпечные изделия		
19	Сосиска, запеченная в тесте	60	30-00
20	Курник	70	30-00
21	Булочка сдобная	60	20-00
22	Пицца школьная	75	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Пицца «Капричидо»	220	75-00

Зав производством Чащина С.Ф.