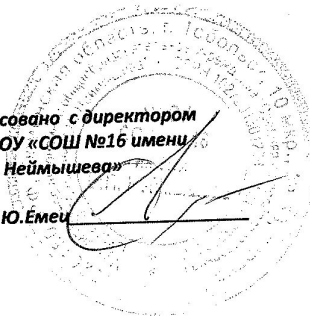


*[Handwritten signature]*

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

О.Ю.Емеи



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ**  
 на 17 сентября 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 кл.)</b>							
ттк-2010	Кекс сдобный Маффин	50	1.1	1.5	210	101.9	25-22
№630-1996	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	14-88
	<b>Итого</b>	<b>250</b>				<b>196.0</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл.)</b>							
№461.601-2004	Тефтели в соусе	60/50	11.4	15.2	11.2	227.2	61-50
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	22-52
№630-1996	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	14-88
	Хлеб пшеничный высший сорт	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	<b>Итого</b>	<b>510</b>				<b>587.4</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№157-1996	Солянка домашняя со сметаной	250/5	4.4	5.2	16.0	128.4	37-88
№55-24м-2020	Котлета «Богатырская»	50	16.3	12.1	14.0	230.0	63-13
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	4.2	5.9	44.2	247.0	15-46
№508-2013	Компот из смеси сухофруктов	200	0.5	0.0	18.8	77.0	13-13
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-94
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	<b>Итого</b>	<b>705</b>				<b>801.5</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

*[Handwritten signature]*

Сергина С.В.

Зав. производством

*[Handwritten signature]*

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.

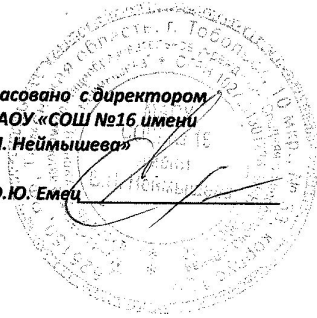


Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
 На 17 сентября 2024 года  
 Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
 Свободные блюда  
 Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<i>Холодные блюда</i>			
1	Салат «Октябрьский»	100	25-00
2	Салат «Ермак»	100	35-00
<i>Первые блюда</i>			
3	Солянка домашняя со сметаной	250/10	37-00
<i>Вторые блюда</i>			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Бефстроганов	50/50	77-00
7	Горбуша под шубой	100	69-00
8	Отбивная из куриной грудки	70	55-00
9	Кабачки фаршированные	75	52-00
<i>Гарнир</i>			
10	Пюре картофельное	150	25-00
11	Крупа гречневая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа рисовая отварная	150	20-00
<i>Напитки</i>			
14	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Компот фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
<i>Выпечные изделия</i>			
20	Курник	70	30-00
21	Капкейк шоколадный	50	30-00
22	Кекс Маффин сдобный	50	25-00
23	Булочка сдобная	60	20-00
24	Пицца школьная	75	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
26	Пицца «Капричидо»	220	75-00
27	Сосиска, запеченная в тесте	60	30-00

За производством Чащина С.Ф.