

Утверждаю индивидуальный

Предприниматель

Чащина С.Ф.



17.11.2023 год



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 17 ноября 2023 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетич еская ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№494-2004	Котлета, запеченная из мяса птицы	75	14.0	11.6	0.6	212.4	62-84
№520-2004	Пюре картофельное	100	3.3	4.4	23.5	147.0	20-04
№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	4-26
	Итого	405				488.2	90-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№494-2004	Котлета, запеченная из мяса птицы	75	14.0	11.6	0.6	212.4	62-84
№520-2004	Пюре картофельное	100	3.3	4.4	23.5	147.0	20-04
№534-2004	Капуста тушеная	50	1.2	3.0	3.9	47.4	13-59
№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	5-05
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	475				576.9	107-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№494-2004	Котлета, запеченная из мяса птицы	75	14.0	11.6	0.6	212.4	62-84
№520-2004	Пюре картофельное	100	3.3	4.4	23.5	147.0	20-04
№534-2004	Капуста тушеная	50	1.2	3.0	3.9	47.4	13-59
№698-2004	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	5.2	6.4	9.0	114.0	52-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-05
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	475				639.9	157-70
Обед (1-11 классы)							
№50-2004	Салат со свеклы с сыром с маслом растительным	80	4.6	9.8	6.5	132.6	25-16
№130-2004	Рассольник ленинградский со сметаной	250/5	4.1	5.2	12.5	113.2	28-79
№4/8 2011	Гречка по-купечески с мясом	200	11.8	13.5	32.5	298.7	72-99
№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	785				714.6	138-40

Соц. педагог

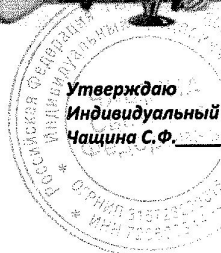
Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

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 17 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 со свеклы с сыром и маслом растительным	100	28-00
2	Салат «Городской»	100	35-00
Первые блюда			
3	Рассольник ленинградский со сметаной	250/5	26-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Печень тушеная в соусе с овощами	50/50	40-00
7	Поджарка из горбуши	50/20	45-00
8	Фрикасе из мяса птицы	100	70-00
9	Птица запеченная по-домашнему	100	58-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	20-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Крупа перловая отварная	150	15-00
Напитки			
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	Напиток фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
20	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
21	Сок яблочный	200	22-00
Выпечные изделия			
22	Беляши мясные	80	30-00
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.