Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.

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

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 17 апреля 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 «Белая береза»	100	38-00
2	Салат «Флорида»	100	38-00
	Первые блюда		
3	Суп домашний со сметаной с мясом птицы	250/5/10	39-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленная	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Фрикасе из птицы	100	70-00
7	Горбуша в бризоли	100	69-00
8	Печень по-строгановски	100	52-00
9	Зразы рубленные	70	47-00
	Гарнир		
10	Капуста тушенная	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15--00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая 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	Компот из компотной смеси	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
	Выпечные изделия		
20	Пицца школьная	100	30-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Курник	80	25-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00

Зав производством Чащина С.Ф.

Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.

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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ на 17 Апреля 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	Котлета, рубленная мясная	40	10.5	7.0	2.9	127.8	33-05
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	25-57
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.5	62.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	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
	Итого	440				456.7	70-10
	Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)						
№451-2004	Котлета, рубленная мясная	75	12.8	9.0	3.9	147.8	72-61
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	25-57
№518-2013	Напиток сокодержащий «Фруктовый остров»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	4-24
	Продукт йогуртовый пастеризованный с вишней	115	5.0	2.2	14.7	110	30-56
	Итого	590				661.9	167-70
	Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)						
№451-2004	Котлета, рубленная мясная	75	12.8	9.0	3.9	147.8	72-61
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	25-57
№518-2013	Напиток сокодержащий «Фруктовый остров»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	4-24
	Продукт йогуртовый пастеризованный с вишней	115	5.0	2.2	14.7	110	30-56
	Итого	590				661.9	167-70
	Горячий комплекс (5-11родительская плата)						
№451-2004	Котлета, рубленная мясная	75	12.8	9.0	3.9	147.8	72-61
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	25-57
№518-2013	Сок «Дары Кубани»	200	1.8	1.5	4.5	38.7	30-00
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	1.1	0.2	14.1	62.0	4-72
№518-2013	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	4-80
	Итого	475				436.8	137-70
	Обед (1-11 кл.)						
№10/2-2011	Суп домашний с говядиной со сметаной	250/5	5.7	8.6	23.0	192.2	41-28
№54-3к-2020,2021	Паста «Карбонара» с птицей	200	15.2	16.7	37.2	359.9	84-18
№511-2004	Компот из компотной смеси	200	0.5	0.2	28.1	116.2	8-75
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	0-97
	Итого	715				787.4	138-40

Соц. педагог ----------Серегина С.В.

Зав производством ----------Чащина С.Ф.

Медработник ----------Сеитова С.В.