



Утверждаю индивидуальный
Предприниматель
Чащина С.Ф.



[Handwritten signature]



Согласовано с
И.О. Директора MAOU «СОШ №16
имени В.П. Неймышева»
О.А. Плесовских
18.10.2023 год

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 18 октября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Э.Ц, ккал.	Цена блюда
Завтрак (5-11 классы)							
№116-2004	Оладьи со сгущенным молоком	100/30	12,48	14,8	15,6	248,0	37-14
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	60,8	2-96
	Итого	330				308,8	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб., овз.)							
№451-2004	Котлета рубленая	75	8,1	11,8	14,3	195,8	64-28
№520-2004	Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147,0	19-73
№639-2004	Компот из компотной смеси	200	0,7	0,0	23,9	98,4	12-39
	Коктейль молочный «аМ аМ» мамина забота, клубника	200	5,6	6,4	7,6	110,0	52-80
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,0	0,3	8,1	38,9	5-28
	Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	3-22
	Итого	675				631,4	157-70
Горячий завтрак (5-11 классы, м/о, р/пл.)							
№451-2004	Котлета рубленая	75	8,1	11,8	14,3	195,8	64-28
№520-2004	Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147,0	19-73
№101-2004	Огурец соленый	10	0,1	0,02	0,2	1,3	2-80
№639-2004	Компот из компотной смеси	200	0,7	0,0	23,9	98,4	12-39
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,0	0,3	8,1	38,9	5-28
	Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	3-22
	Итого	485				522,7	107-70
Обед							
тпк	Суп питательный с мясом птицы	250/10	4,8	6,1	15,1	135,0	32-06
№370-2013	Плов мясной	200	12,5	13,7	36,5	319,3	87-00
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	60,8	2-96
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,0	0,3	8,1	38,9	5-28
	Булочка «Снежок»	50	3,4	6,5	12,8	156,9	11-10
	Итого	740				710,9	138-40

Соц. педагог
Зав производством
Медработник

[Handwritten signature]

Серегина С.В.
Чащина С.Ф.
Сеитова Т.А.



Утверждаю индивидуальный
Предприниматель

Чащина С.Ф.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 18 октября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда в граммах	Цена порции
	Холодные блюда		
1	Салат «Столичный»	100	40-00
2	Салат «Цезарь»	100	40-00
	Первые блюда		
3	Суп питательный с птицей	250/10	29-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Блинчики с мясом	75/5	30-00
6	Грудка под шубой	50/50	64-00
7	Поджарка из горбуши	50/20	56-00
8	Голубцы с мясом и рисом	100/50	52-00
9	Сырники со сгущенным молоком	50/20	37-00
	Гарниры		
9	Макаронные изделия отварные	150	15-00
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа гречневая отварная	150	15-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
	Напитки		
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
15	Чай разовый с лимоном (зеленый)	200/5	5-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Кофе 3 в 1	200	25-00
18	Напиток фруктовый	200	15-00
19	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
20	Сок яблочный	200	22-00
	Выпечные изделия		
21	Пицца школьная	100	30-00
22	Пицца мясная	220	75-00
23	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
24	Булочка сдобная	60	15-00
25	Курник	80	25-00
26	Капкейк	50	25-00
27	Чебурек	80	30-00