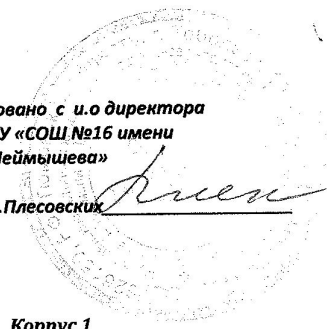




[Handwritten signature]

Согласовано с и.о директора
 MAOY «COШ №16 имени
 В.П. Неймышева»

О.А.Плесовских



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ**

На 19 марта 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)							
№463-2005	Сырники с яблочным повидлом	50/20	11.4	8.3	22.5	210.7	37-12
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Итого	270				271.5	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
№9/7-2011	Вершинки рыбные с маслом	90	15.8	8.5	10.0	180.0	75-02
№534-2004	Капуста тушенная	50	1.2	3.0	3.9	47.4	13-25
№520-2004	Пюре картофельное	100	3.3	4.4	23.4	147.0	15-50
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
№518-2013	Напиток сокодержающий «Фруктовый остров»	220	0.5	0.0	34.0	138.0	24-99
	Итого	700				735.1	147-70
Горячий завтрак Комплекс 2 (5-11кл)							
№405-2013	Птица, тушенная в соусе	50/50	9.3	8.3	11.6	158.3	62-36
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	10-73
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
№738-2004	Пирожок печеный с картофелем	75	3.90	1.95	28.0	145.7	15-67
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	615				701.9	107-70
Горячий комплекс 1 (5-11 кл) (р/п+м/о)							
№405-2013	Птица, тушенная в соусе	50/50	9.3	8.3	11.6	158.3	62-36
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	10-73
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
№738-2004	Пирожок печеный с картофелем	75	3.90	1.95	28.0	145.7	15-67
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	615				701.9	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№50-2004	Салат из свеклы с сыром	80	4.6	9.8	6.5	132.6	20-83
№132-2004	Рассольник ленинградский со сметаной	250/5/10	7.2	5.9	15.4	143.5	34-92
№4/8-2011	Гречка по-купечески с мясом	180	11.8	13.5	32.5	298.7	65-57
№505-2013	Кисель плодово-ягодный	200	0.3	0.2	21.5	89.0	11-14
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	2-42
	Итого	785				803.6	138-40

Соц. педагог
 Зав производством
 Медработник

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

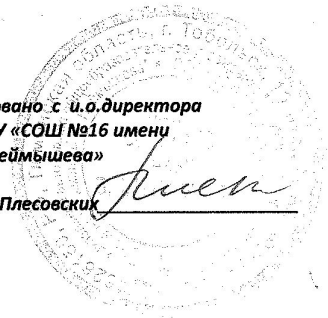


Утверждено
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.А.Плесовских



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 19 марта 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 «Астория»	100	38-00
2	Салат «Городской»	100	38-00
Первые блюда			
3	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250/10/5	29-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Фрикасе из птицы	100	70-00
7	Азу из говядины	50/50	72-00
8	Отбивная из куриной грудки	100	64-00
9	Рыба горбуша под шубой	100	68-00
Гарнир			
10	Крупа перловая отварная	150	15-00
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	Ватрушка с джемом	50	15-00
25	Курник	80	25-00

Зав производством Чащина С.Ф.