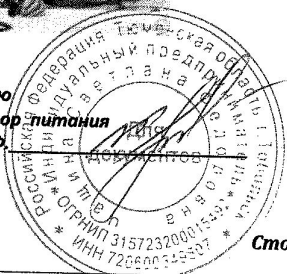




Утверждаю  
Организатор питания  
Чащина С.Ф.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ**  
на 19 сентября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Цен-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 кл)</b>							
№451-2004	Котлета рубленая мясная	30	6.7	7.1	12.6	113.0	23-25
№516-2004	Макаронине изделия отварные	100	2.7	2.9	22.8	127.4	10-47
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
	Хлеб пшеничный высший сорт	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	<b>Итого</b>	<b>350</b>				<b>369.2</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)</b>							
№14-2011	Нарезка из соленого огурца	15	0.9	5.0	3.1	61.0	8-11
№451-2004	Котлета рубленая мясная	75	2.4	12.6	15.8	226.0	58-12
№516-2004	Макаронине изделия отварные	150	6.1	7.4	52.1	299.0	17-54
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.5	0.0	18.8	77.0	15-13
	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>490</b>				<b>782.1</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№15-2011	Нарезка со свежего огурца	50	0.9	5.0	3.1	61.0	13-38
№140-2004	Суп лапша с мясом птицы	250/10	7.2	6.3	21.2	170.0	21-69
№478-2004	Запеканка картофельная мясная с маслом	122.3	18.5	19.8	256	287.9	52-47
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	18-13
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
ттк-2010	Кекс сдобный МАФфин	50	10.6	11.8	21.5	236.0	23-93
	<b>Итого</b>	<b>732.3</b>				<b>856.4</b>	<b>138-40</b>

Соч. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сейтова Т.А.



*Handwritten signature of S. F. Chashina*



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 19 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 со свеклы с соленым огурцом	100	20-00
2	Салат «Столичный»	100	38-00
<i>Первые блюда</i>			
3	Суп лапша с мясом курицы	250/10	22-00
<i>Вторые блюда</i>			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Гуляш из говядины	50/50	77-00
7	Горбуша в бризоли	100	77-00
8	Печеночный стейк	100	65-00
9	Грудка куриная под шубой	100	68-00
<i>Гарнир</i>			
10	Пюре картофельное	150	25-00
11	Крупа перловая 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

Зав производством Чащина С.Ф.

*Handwritten signature of S. F. Chashina*