



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

№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическ ая ценнос- ть, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№3-2004	Бутерброд с сыром	30/15	2.6	3.37	0.00	41.6	17-06
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	5.52	4.5	26.45	168.8	14-78
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	425				349.0	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1							
№311-2004	Каша пшенная жидкая с маслом	205	4.8	6.9	28.0	193.3	28-25
	Кондитерское изделие (пирог манный)	80	2.2	3.0	42.0	201.9	26-11
№690-2004	Кофейный напиток	200	2.3	2.5	14.8	90.0	15-60
	Йогурт молочный полужирный	95	1.8	1.5	4.5	38.7	31-50
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	2-72
	Итого	640				663.7	107-70
Горячий завтрак Комплекс 2							
№2-2004	Бутерброд с яблочным повидлом	20/25	1.8	0.2	21.0	93.0	12-35
№413-2004	Колбаски детские отварные	52	12.5	27.6	1.7	207.0	37-19
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	5.52	4.5	26.45	168.8	14-78
№685-2004	Чай с лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.8	5-27
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	5-15
№518-2013	Напиток сокодержжащий «Фруктовый остров»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	29-44
	Итого	707				807.4	107-70
Обед							
№4/1-2011	Салат со свежей капусты с зеленым горошком	80	1.2	4.0	2.9	52.4	15-82
№12/2-2011	Суп сырный со сметаной	255	7.7	9.7	18.7	192.9	31-06
№363-2013	Мясо тушеное	100	10.3	9.9	3.8	145.5	51-69
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	20-55
№585-2006	Компот из сухофруктов	200	9.2	0.0	20.6	83.1	9-00
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-24
	Итого	845				760.7	138-40

Соц. педагог
Зав производством
Медработник

_____Серегина С.В.
_____Чащина С.Ф.
_____Сеитова Т.А.



Согласовано с директором
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 19 февраля 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 «Оливье»	100	38-00
	Первые блюда		
3	Суп сырный со сметаной	250/5	29-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Отбивная из куриной грудки	100	69-00
7	Поджарка из говядины	50/50	72-00
8	Фрикасе из птицы	100	70-00
9	Рыба «Лакомка»	100	69-00
	Гарнир		
10	Крупа гречневая отварная	150	15-00
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	20-00
13	Крупа рисовая 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
	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.