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 19 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 «Цезарь»	100	38-00
2	Салат «Ермак»	100	38-00
	Первые блюда		
3	Суп харчо с мясом	250	36-00
	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 под шубой	100	66-00
8	Азу из говядины	100	72-00
	Гарнир		
10	Пюре картофельное	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 19 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)						
№463-2004	Сырники со сгущенным молоком	75/30	11.4	8.34	22.57	210.6	54-88
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	15-22
	Итого	286				337.8	70-10
	Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)						
№3-2004	Бутерброд с сыром	30/15	5.3	3.7	7.2	83.3	18-22
№737-2004	Пышки малышки со сгущенным молоком	150	11.0	11.7	59.9	309.8	42-12
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	5-22
ТТК-2009	Мясное изделие, запеченное в тесте	60	23.7	21.9	12.9	187.0	29-94
	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	5.6	6.4	7.6	110	52-96
	Итого	705				892.1	167-70
	Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)						
№3-2004	Бутерброд с сыром	30/15	5.3	3.7	7.2	83.3	18-22
№737-2004	Пышки малышки со сгущенным молоком	150	11.0	11.7	59.9	309.8	42-12
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	5-22
ТТК-2009	Мясное изделие, запеченное в тесте	60	23.7	21.9	12.9	187.0	29-94
	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	5.6	6.4	7.6	110	52-96
	Итого	705				892.1	167-70
	Горячий комплекс (5-11родительская плата)						
№3-2004	Бутерброд с сыром	30/15	5.3	3.7	7.2	83.3	18-22
№737-2004	Пышки малышки со сгущенным молоком	150	11.0	11.7	59.9	309.8	42-12
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
№518-2013	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	5-16
	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	5.6	6.4	7.6	110	52-96
	Итого	656				705.1	137-70
	Обед (1-11 кл.)						
№154-1996	Суп харчо с мясом	250	7.4	5.5	22.0	167.1	36-36
№365-2013	Бигус	180	12.5	20.5	18.4	308.1	75-71
№638-2004	Компот из сухофруктов	200	0.9	0.0	31.3	128.8	14-46
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-83
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Итого	620				723.1	138-40

Соц. педагог ---------- Серегина С.В.

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

Медработник ---------- Сеитова Т.А.