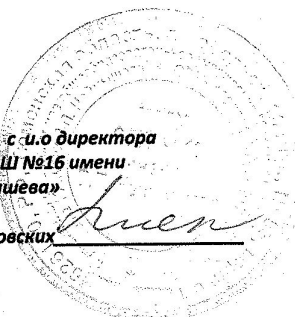




*[Handwritten signature]*

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

*[Handwritten signature]*  
 О.А.Плесовских



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ  
 На 20 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
<b>Завтрак (5-11 класс)</b>							
№157-2004	Солянка домашняя со сметаной	250/5	3.1	5.2	17.2	128.0	37-12
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	0-00
	<b>Итого</b>	<b>475</b>				<b>266.6</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/60	9.1	7.5	3.4	117.5	75-92
№510-2004	Каша гречневая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	18-31
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	22-36
	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
ттк	Кекс Маффин сдобный	50	0.9	1.7	15.6	212.0	24-37
	<b>Итого</b>	<b>540</b>				<b>745.1</b>	<b>147-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 2 (5-11кл)</b>							
№498-2004	Биточки рубленые мясные	75	11.4	15.2	11.2	227.2	64-46
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	18-31
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	22-36
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-57
	<b>Итого</b>	<b>445</b>				<b>580.8</b>	<b>107-70</b>
<b>Горячий комплекс 1 (5-11 кл) (р/п+м/о)</b>							
№498-2004	Биточки рубленые мясные	75	11.4	15.2	11.2	227.2	64-46
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	18-31
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	22-36
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-57
	<b>Итого</b>	<b>445</b>				<b>580.8</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№110-2004	Борщ Украинский с мясом птицы со сметаной	250/10/5	5.2	4.7	23.0	187.6	35-60
№423-2004	Бефстроганов из говядины	50/50	10.8	10.9	5.4	162.9	78-05
№512-2004	Рис отварной	150	3.2	2.8	34.3	175.2	11-57
№639-2004	Компот из компотной смеси	200	0.7	0.0	23.9	98.4	9-00
	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	0-66
	<b>Итого</b>	<b>775</b>				<b>763.9</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

*[Handwritten signature]* Серегина С.В.

Зав производством

*[Handwritten signature]* Чашина С.Ф.

Медработник

*[Handwritten signature]* Сеитова Т.А.



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

О.А.Плесовских

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
На 20 марта 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<b>Холодные блюда</b>			
1	Салат «Флорида»	100	38-00
2	Винегрет овощной с маслом подсолнечным	100	22-00
<b>Первые блюда</b>			
3	Борщ со свежей капусты с мясом птицы со сметаной	250/10/5	29-00
<b>Вторые блюда</b>			
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	Мясо тушеное	50/50	72-00
8	Горбуша в бризоли	100	63-00
9	Котлета рыбная со щуки	65	54-00
<b>Гарнир</b>			
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Капуста тушеная	150	20-00
<b>Напитки</b>			
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
<b>Выпечные изделия</b>			
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	Расстегаи закусочные	50	25-00
25	Курник	80	25-00

Зав. производством Чащина С.Ф.