



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

О.Ю.Емеев

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 20 ДЕКАБРЯ 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергети ческая ценность , ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№12-2004	Гамбургер с котлетой и овощами	100	12.6	17.8	18.7	287.0	37-14
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-96
	Итого	300				347.8	40-10
Горячий завтрак (1-4 кл, моб, адоп 1-11кл)							
№106-2013	Овощи натуральные (помидор)	10	0.7	0.1	2.7	14.3	6-11
№498-2004	Биточки мясные рубленые	75	11.4	15.2	11.2	227.2	84-98
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	20-55
№642-1996	Кофейный напиток с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	17-99
№698-2004	Сок яблочный «Дары Кубани»	200	5.2	6.4	9.9	114.0	40-48
	Кондитерское изделие (шоколадный батончик)	26	1.1	1.5	21.0	101.9	29-09
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	711				850.7	207-70
Горячий завтрак (5-11кл)							
№498-2004	Биточки мясные рубленые	75	11.4	15.2	11.2	227.2	84-98
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	11-26
№686-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.00	12.5	50.0	2-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	475				571.5	107-70
Обед (1-11 классы)							
№154-1996	Суп харчо с мясом	250/10	7.4	5.5	22.0	167.1	36-06
№365-2013	Мясо тушеное с капустой	163	12.5	20.5	18.4	308.1	90-88
№686-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.00	12.5	50.0	2-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	673				644.3	138-40

Соц. педагог

Зав производством

Медработник

Серегина С.В.

Чащина С.Ф.

Сеитова Т.А.



Утверждаю
Организатор питания
Чайкина С.Ф.



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

О.Ю.Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 20 декабря 2023 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 «Сельдь под шубой»	100	35-00
2	Салат «Шантаж»	100	35-00
Первые блюда			
3	Суп харчо с мясом	250/10	30-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Печень по-строгановски	100	49-00
7	Поджарка из говядины	100	72-00
8	Рыба горбуша запеченная под шубой	100	62-00
9	Фрикасе из мяса птицы	100	70-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	20-00
12	Капуста тушеная	150	20-00
13	Крупа рисовая	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
20	Напиток сокодержащий в ассортименте	200	30-00
21	Сок яблочный	200	22-00
Выпечные изделия			
22	Пицца школьная	100	30-00
23	Пицца мясная	220	75-00
24	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
25	Булочка сдобная	60	15-00
26	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
27	Курник	80	25-00
28	Шаньга сибирская	100	25-00

Зав производством

Чайкина С.Ф.