



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

О.Ю. Емец



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 20 мая 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 овощной с подсолнечным маслом	100	31-00
2	Салат из фасоли и ветчины	100	38-00
	Первые блюда		
3	Солянка домашняя со сметаной	250/5	48-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Грудка куриная под шубой	100	70-00
7	Рулет яичный фаршированный мясом	100	49-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Гуляш из говядины	50/50	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	Курник	70	25-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Пицца школьная	80	30-00
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 20 мая 2024 года
 Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
 Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Цесть в ккал	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№157-1996	Солянка домашняя со сметаной	250/5	6.9	5.7	11.2	124.0	50-83
№123-2004	Булочка «Лакомка»	50	2.4	3.2	12.8	129.6	11-01
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	5-28
	Итого	525				355.7	70-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№54-11м-2020	Орзотто с мясом	200	17.4	20.5	44.0	430.0	98-88
№508-2013	Компот из сухофруктов	200	0.5	0.0	18.8	77.0	19-02
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
ТТК	Печенье «Аппетитное»	60	0.8	1.0	10.8	112.7	41-30
	Итого	510				738.8	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
№54-11м-2020	Орзотто с мясом	200	17.4	20.5	44.0	430.0	98-88
№508-2013	Компот из сухофруктов	200	0.5	0.0	18.8	77.0	19-02
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
ТТК	Печенье «Аппетитное»	60	0.8	1.0	10.8	112.7	41-30
	Итого	510				738.8	167-70
Горячий комплекс (5-11родительская плата)							
№141-2011	Нарезка со свежего огурца	20	0.9	5.0	3.1	61.0	11-30
№54-11м-2020	Орзотто с мясом	200	17.4	20.5	44.0	430.0	98-88
№508-2013	Компот из сухофруктов	200	0.5	0.0	18.8	77.0	19-02
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	460				687.1	137-70
Обед (1-11 кл.)							
№157-1996	Солянка домашняя со сметаной	250/5	6.9	5.7	11.2	124.0	50-83
№310-1996	Минтай жареный (филе)	75	20.7	17.7	4.4	260.0	47-32
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.9	5.9	26.7	176.0	26-84
№686-2004	Чай с лимоном	200	0.1	0.0	12.5	50	4-91
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	730				729.1	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.