



Утверждаю индивидуальный
Предприниматель

Чащина С.Ф.

Согласовано с
И.О. Директора МАОУ «СОШ №16
имени В.И. Неймышева
О.А. Плессовски

20.10.2023 год

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 20 октября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.И. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетич еская ценность, ккал.	Цена Блюда, р
Завтрак (5-11 класс)							
№1,3-2004	Бутерброд с маслом и сыром, мясными отварными продуктами	55	5.55	11.95	.8	133.0	37-14
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
	Итого	255				184.0	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	92-07
№518-2013	Напиток сокодержащий «Фруктовый остров»	200	0.5	0.00	34.0	138.0	29-44
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-96
тмк	Копкейк шоколад	50	0.8	1.2	25.9	234.0	24-73
	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	700				861.4	157-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	92-07
№24-2004	Нарезка из соленого огурца	15	0.7	0.1	2.7	7.9	4-17
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	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	465				605.0	107-70
Обед (1-11 классы)							
№130-2004	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	25/5/10	4.1	5.2	12.5	113.2	34-85
№461-2004	Колбаски домашние	75	11.8	13.5	32.5	298.7	62-40
№510-2004	Крупа гречневая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	10-19
№799-1996	Соус красный основной	50	1.2	1.7	34.0	89.0	4-12
№518-2013	Сок «Персона» яблочный	200	0.4	0.0	22.0	90.0	19-82
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	7-02
	Итого	545				817.3	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А..



Утверждаю индивидуальный
предприниматель

Чащина С.Ф.



И.О. Директора MAOU «СОШ №16»

имени В.П. Неймышева»

О.А. Плесовских

20.10.2023 год

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

МЕНЮ

На 20 октября 2023 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

Свободные блюда

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Печеночный»	100	38-00
2	Салат «Сельдь под шубой»	100	38-00
Первые блюда			
3	Рассольник ленинградский со сметаной и мясом птицы	250/5/10	29-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной	50/20	37-00
6	Котлета из горбуши «Вершинка»	75	49-00
7	Зразы из куриной грудки	70	62-00
8	Бефстроганов из говядины	50/50	70-00
Гарнир			
9	Макаронные изделия отварные	150	15-00
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Крупа гречневая отварная	150	15-00
Напитки			
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
19	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
20	Сок яблочный	200	22-00
Выпечные изделия			
21	Пицца школьная	100	30-00
22	Пицца мясная	220	75-00
23	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
24	Булочка сдобная	60	15-00
25	Беляши	80	30-00
26	Курник	80	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.