



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

О.Ю.Емец



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 27 февраля 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№413-2004	Колбаски детские	25	4.0	6.7	0.11	77.9	24-43
№516-2004	Макаронные изделия отварные	100	5.5	4.5	23.7	168.9	8-39
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	4-30
	Итого	375				385.4	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1							
№110-2013	Огурец соленый	12	0.7	0.2	3.8	36.9	5-98
№437-2004	Гуляш из говядины	100	9.1	7.5	3.4	117.5	65-16
№508-2004	Гречка вязкая отварная	150	3.1	6.6	32.0	199.7	11-01
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	18-81
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	50	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	532				621.1	107-70
Горячий завтрак Комплекс 2							
№110-2013	Огурец соленый	10	0.7	0.2	3.8	36.9	4-05
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	93-93
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	50	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	500				556.8	107-70
Обед							
№113-2004	Борщ «Украинский» со сметаной	265	5.5	5.9	18.9	150.5	38-48
№423-2004	Бефстроганов из говядины	100	10.8	10.9	5.4	162.9	69-49
№511-2004	Рис припущенный	160	3.2	2.8	34.3	175.2	15-85
№505-2013	Кисель плодово-ягодный	200	0.2	0.0	22.2	89.0	7-84
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	785				717.4	138-40

Соц. педагог

Зав. производством

Медработник

Серегина С.В.

Чащина С.Ф.

Сеитова Т.А.