



Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



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

О.А. Плесовский



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ**

На 21 марта 2024 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 класс)</b>							
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	1.54	2.05	10.97	68.6	13-72
№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	2-30
№738-2004	Пирожки, печенные с джемом вишни	75	3.90	1.95	28.0	145.1	21-10
	<b>Итого</b>	<b>445</b>				<b>352.3</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)</b>							
№451-2004	Котлета, рубленая мясная	75	12.8	9.0	3.9	147.8	68-09
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	21-66
№518-2004	Сок яблочный	200	0.5	0.0	34.0	138.0	34-40
	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	4-77
ттк	Кондитерское изделие (печенье 3 шт)	50	0.9	1.7	15.6	212.0	15-26
	<b>Итого</b>	<b>515</b>				<b>784.6</b>	<b>147-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 2 (5-11кл)</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/60	9.1	7.5	3.4	117.5	75-92
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	21-66
№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	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-62
	<b>Итого</b>	<b>510</b>				<b>465.1</b>	<b>107-70</b>
<b>Горячий комплекс 1 (5-11 кл) (р/п+м/о)</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/60	9.1	7.5	3.4	117.5	75-92
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	21-66
№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	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	1.1	0.2	14.1	62.0	3-62
	<b>Итого</b>	<b>510</b>				<b>465.1</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№10/2-2011	Суп домашний с говядиной со сметаной	250/5/10	5.7	8.6	23.0	192.2	36-79
№54-3к-2020	Паста «Карбонара» с птицей	200	15.2	16.7	37.2	359.9	84-18
№639-2004	Компот из сухофруктов	200	0.7	0.0	23.9	98.4	10-69
	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	3-22
	<b>Итого</b>	<b>725</b>				<b>790.3</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.

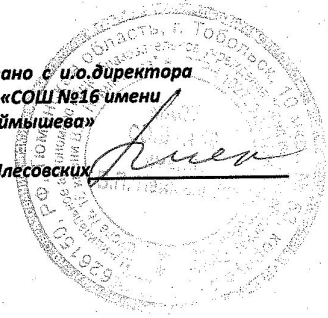


Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



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

О.А.Плесовских



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
 На 21 марта 2024 года  
 Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
 Свободные блюда  
 Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	<i>Холодные блюда</i>		
1	Салат «Юлькин»	100	38-00
2	Салат «Оливье»	100	38-00
	<i>Первые блюда</i>		
3	Суп домашний с мясом со сметаной	250/10/5	30-00
	<i>Вторые блюда</i>		
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	Гуляш из говядины	50/50	72-00
8	Рыба «Лакомка»	100	65-00
9	Грудка куриная под шубой	100	68-00
	<i>Гарнир</i>		
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
	<i>Напитки</i>		
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
	<i>Выпечные изделия</i>		
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	Чебуреки	80	35-00
25	Курник	80	25-00

Зав производством Чащина С.Ф.