

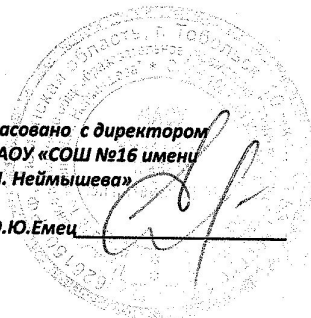


Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 21 ДЕКАБРЯ 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Корпус 1**

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергети ческая ценность , ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
ттк	Кекс Маффин сдобный	50	1.1	1.5	21.0	101.9	28-10
№630-1996	Чай с сахаром и молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-00
	Итого	300				347.8	40-10
		550				236.1	
Горячий завтрак (1-4 кл, моб, адоп 1-11кл)							
№4/8-2011	Гречка по-купечески	200	11.8	13.5	32.5	298.7	78-59
№468-2006	Фрукты (апельсин)	202.5	0.6	0.5	19.9	86.5	64-85
	Коктейль молочный АМ АМ	200	1.1	1.5	21.0	101.9	52-80
№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	852.5				863.9	207-70
Горячий завтрак (5-11кл)							
№4/8-2011	Гречка по-купечески	200	11.8	13.5	32.5	298.7	78-59
№686-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.00	12.5	50.0	2-96
ттк-2008	Крендель песочный с корицей	50	1.1	1.5	21.0	101.9	19-07
	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	1-80
	Итого	500				569.7	107-70
Обед (1-11 классы)							
№144-2004	Суп картофельный с бобовыми и гречками	250/15/10	9.8	6.8	32.5	230.0	28-15
№436-2004	Жаркое по-домашнему	200	14.7	15.3	26.5	302.5	73-86
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.4	0.0	22.0	90.0	22-00
	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
	Кондитерское изделие (печенье песочное)	30	1.1	1.5	21.0	101.9	5-89
	Итого	755				843.5	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.

