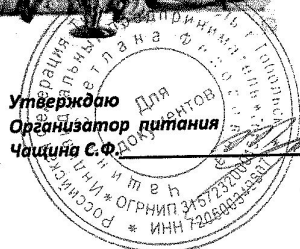




Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емец

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

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге тическ ая ценнос ть, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№93-2010	Суп молочный с макаронными изделиями	250/2	3.3	4.1	20.5	234.2	17-23
№738-2004	Пирожок, печенный с мясом и рисом	50	4.2	3.4	20.7	131.9	14-61
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	532				504.7	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1							
№493-2004	Фрикасе из птицы	80	14.5	14.8	0.6	193.6	88-12
№416-2013	Рис припущенный	150	2.7	5.8	31.6	189.4	15-85
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	70	2.0	0.6	16.2	77.8	0-75
	Итого	500				521.6	107-70
Горячий завтрак Комплекс 2							
№363-2013	Мясо тушеное	100	10.3	9.9	3.8	145.5	72-78
№416-2013	Рис припущенный	150	2.7	5.8	31.6	189.4	15-85
№630-1996	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-64
	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	2-91
	Итого	500				568.8	107-70
Обед							
14/1-2013	Овощи натуральные (помидоры)	20	0.7	0.1	2.7	14.3	9-23
№111-2004	Борщ «Сибирский» с картофелем со сметаной	255	3.5	4.7	18.0	128.3	26-21
№341-2013	Рыба, запеченная со сметаной сыром	90	21.4	14.5	4.3	233.3	43-56
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.4	146.6	20-70
№518-2013	Сок фруктовый	200	0.4	0.00	22.0	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	3-98
	Итого	775				752.3	138-40

Соц. педагог

Зав производством

Медработник

Серегина С.В.

Чащина С.Ф.

Сеитова Т.А.



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

О.Ю.Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ

На 21 февраля 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 «Морской»	100	38-00
2	Салат «Соблазн»	100	38-00
Первые блюда			
3	Борщ со свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5	26-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Плов мясной	200	69-00
7	Минтай жареный на кости	100	49-00
8	Фрикасе из птицы	100	70-00
9	Блинчики с творогом со сметаной	75/20	30-00
10	Блинчики с мясом говядины	75/20	35-00
11	Гуляш из говядины	50/50	72-00
Гарнир			
12	Крупа перловая отварная	150	15-00
13	Макаронные изделия отварные	150	15-00
14	Пюре картофельное	150	20-00
15	Капуста тушеная	150	20-00
Напитки			
16	Чай с сахаром	200	3-00
17	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
18	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
19	Кофе растворимый	200	25-00
20	Напиток фруктовый	200	15-00
21	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
22	Пицца школьная	100	30-00
23	Пицца мясная	220	75-00
24	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
25	Булочка сдобная	60	15-00
26	Ватрушка с джемом	50	15-00
27	Курник	80	25-00

Зав производством Чачина С.Ф.