



[Handwritten signature]

Согласовано с **И.О. директора**
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.А. Плесовских



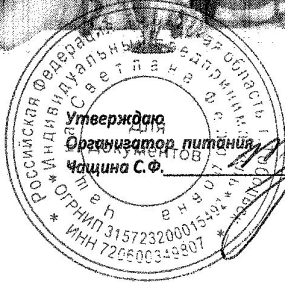
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
 на 21 ноября 2024 года
 Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
 Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Цен-сть в ккал	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 кл)							
ттк	Кондитерское изделие собственного производства (палочка вырубалочка)	60	5.8	6.4	7.9	112.4	37-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-91
		260				173.2	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, кл)							
№70-2013	Нарезка с соленого огурца	15	0.5	0.1	1.0	6.9	8-08
№461-,600-2004	Тефтели рубленые в соусе томатным	70/50	8.1	11.7	10.4	179.0	61-14
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-50
№518-2013	Напиток сокосодержщий со вкусом персика	200	0.4	0.00	22.0	90.0	25-14
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	5-28
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	2-92
	Коктейль молочный «Три коровы 2кота»	200	3.6	3.0	9.7	123.8	52-96
	Кондитерское изделие (конфета Милки Вэй)	2/24	1.1	1.5	21.0	101.9	33-68
	Итого	758				795.9	207-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11 р/п, м/о))							
№461-,600-2004	Тефтели рубленые в соусе томатным	70/50	8.1	11.7	10.4	179.0	61-14
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-50
№518-2013	Напиток сокосодержщий со вкусом персика	200	0.4	0.00	22.0	90.0	25-14
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	Итого	500				485.5	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№139-2004	Суп гороховый с гречками	250/20	3.1	4.1	31.7	176.1	27-01
№437-2004	Гуляш из говядины	40/40	9.1	7.5	3.4	117.5	66-58
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	10-85
№518-2013	Напиток «Фруктовый остров»	200	0.4	0.00	22.0	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	4-52
	Хлеб пшеничный ржаной	40	0.7	0.1	9.4	41.3	0-00
	Итого	780				651.3	138-40

Соц. педагог _____ *[Signature]* Серегина С.В.

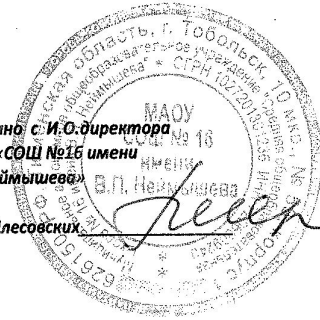
Зав производством _____ *[Signature]* Чайкина С.Ф.

Медработник _____ *[Signature]* Сеитова Т.А.



Согласовано с: **И.О. директора**
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.А. Плесовских



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ

На 21 ноября 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 «Цезарь»	100	48-00
2	Салат «Сельдь под шубой»	100	44-00
	<i>Первые блюда</i>		
3	Суп картофельный с гренками	250/20	27-00
	<i>Вторые блюда</i>		
4	Сырники творожные со сгущенным молоком	50/20	40-00
5	Рыба горбуша под шубой	100	88-00
6	Фрикасе из курицы	100	70-00
7	Гуляш из говядины	50/50	72-00
8	Рулет яичный с мясным фаршем	75/25	40-00
9	Котлета рубленая	50	35-00
	<i>Гарнир</i>		
10	Крупа рисовая отварная	150	20-00
11	Пюре картофельное	150	25-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая вязкая отварная	150	15-00
	<i>Напитки</i>		
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00

Зав производством Чащина С.Ф.