

Утверждаю индивидуальный

Предприниматель

Чащина С.Ф.



Согласовано с
Директором МАОУ
«СОШ №16
имени В.П.
Неймышева»
О.Ю. Емец

21.11.2023 год

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 21 ноября 2023 года

Столовая школы №16 имени В.П Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетич еская ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
14/1-2011	Нарезка из соленого огурца	9	0.5	0.1	1.0	6.9	5-23
№451-2004	Котлета рубленая	50	15.5	12.9	14.4	235.7	36-30
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	19-73
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.4	0.00	22.0	90.0	22-00
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	6-84
	Итого	449				557.4	90-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)							
№436-2004	Жаркое по-домашнему	200	14.7	15.3	26.5	302.5	96-24
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	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	450				482.4	107-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№436-2004	Жаркое по-домашнему	200	14.7	15.3	26.5	302.5	96-24
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-96
№698-2004	Коктейль молочный «Три коровы 2 кота»	200	5.2	6.4	9.0	114.0	52-96
	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	0-26
	Итого	650				596.4	157-70
Обед (1-11 классы)							
№138-2004	Суп гороховый с гречками с мясом птицы	250/5/5	6.5	6.4	20.1	176.1	31-54
№454-2004	Котлета по хлыновски	90	12.3	13.1	11.4	212.7	82-31
№512-2004	Рис припущенный	150	3.7	3.6	29.7	166.0	15-85
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	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	0-46
	Итого	750				734.7	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



Утверждаю
Индивидуальный предприниматель
Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емец



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

На 21 ноября 2023 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 «Аристократ»	100	38-00
2	Салат «Белая береза»	100	38-00
Первые блюда			
3	Суп гороховый с птицей отварной	250/5	26-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Грудка куриная запеченная под шубой с грибами	100	68-00
7	Оладьи из печени	50	26-00
8	Фрикасе из мяса птицы	100	70-00
9	Бефстроганов из говядины	50/50	74-00
10	Бифштекс с яйцом	53/40	52-00
Гарнир			
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	20-00
13	Крупа рисовая отварная	150	15-00
Напитки			
14	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай розовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
16	Чай зеленый розовый с лимоном	200/5	5-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Напиток фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
20	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
21	Сок яблочный	200	22-00
Выпечные изделия			
22	Пицца школьная	100	30-00
23	Пицца мясная	220	75-00
24	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
25	Булочка сдобная	60	15-00
26	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
27	Курник	80	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.