



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 22 февраля 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№742-2004	Пицца школьная	75	7.8	13.9	28.1	267.9	27-46
№630-1996	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	12-64
	Итого	275				362.0	40-10
Горячий завтрак Комплекс 1							
№1-2004	Бутерброд с маслом	40	2.3	7.4	14.5	133.8	18-12
№19/5-2011	Суфле «Чизкейк» (творожное с печеньем) с молоком сгущенным	140	13.5	10.8	31.2	309.0	86-60
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Итого	380				503.6	107-70
Горячий завтрак Комплекс 2							
№493-2004	Фрикасе из курицы	100	14.5	14.8	0.6	193.6	78-53
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	10-73
№493-2013	Чай «Витаминный»	200	0.7	0.1	19.8	82.9	12-20
	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	2-72
	Итого	510				591.5	107-70
Обед							
№7-2013	Салат из моркови и яблок	80	0.9	4.0	7.3	75.8	16-88
№124-2004	Щи из свежей капусты с картофелем с птицей со сметаной	265	5.8	6.5	12.0	129.7	29-91
№431-2004	Печень говяжья по строгановски	100	11.9	10.9	3.7	160.5	56-95
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	10-73
№638-2004	Компот из кураги	200	0.9	0.0	31.3	128.9	18-53
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	2-70
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	1.1	0.2	14.1	62.0	2-70
	Итого	855				809.9	138-40

Соц. педагог

Зав производством

Медработник

Серегина С.В.

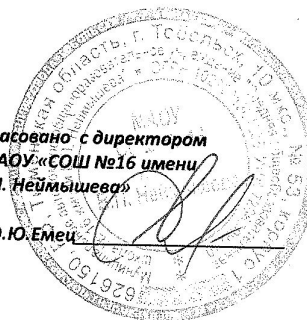
Чачина С.Ф.

Сеитова Т.А.



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

О.Ю.Емел



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ

На 22 февраля 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда Корпус 1

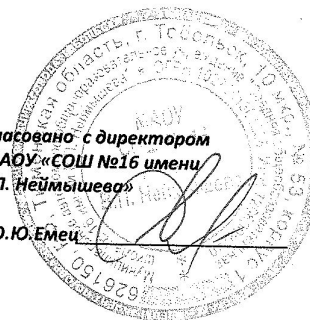
н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
Холодные блюда			
1	Салат «Октябрьский»	100	27-00
2	Салат «Столичный»	100	38-00
Первые блюда			
3	Щи со свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5/10	29-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Печень по-строгановски	50/50	57-00
7	Горбуша в бризоли	100	64-00
8	Грудка куриная под шубой	100	70-00
9	Азу из говядины	50/50	72-00
Гарнир			
10	Крупа рисовая отварная	150	15-00
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	20-00
Напитки			
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
19	Пицца школьная	100	30-00
20	Пицца мясная	220	75-00
21	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
22	Булочка сдобная	60	15-00
23	Ватрушка с джемом	50	15-00
24	Курник	80	25-00

За производством Чачина С.Ф.



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

О.Ю.Емел



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ

На 22 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 «Октябрьский»	100	27-00
2	Салат «Столичный»	100	38-00
Первые блюда			
3	Щи со свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5/10	29-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Печень по-строгановски	50/50	57-00
7	Горбуша в бризоли	100	64-00
8	Грудка куриная под шубой	100	70-00
9	Азу из говядины	50/50	72-00
Гарнир			
10	Крупа рисовая отварная	150	15-00
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	20-00
Напитки			
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
19	Пицца школьная	100	30-00
20	Пицца мясная	220	75-00
21	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
22	Булочка сдобная	60	15-00
23	Ватрушка с джемом	50	15-00
24	Курник	80	25-00

Заг производством Чащина С.Ф.