



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

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 кл)</b>							
№154-1996	Суп харчо	250	7.4	5.5	22.0	167.1	31-91
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-91
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	5-28
		480				269.2	40-10
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, кл)</b>							
№71-2004	Винегрет овощной с маслом растительным	100	1.2	4.0	11.9	88.0	20-47
№423-2004	Азу из говядины	50/50	12.5	10.9	5.6	170.5	82-49
№508-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	3.1	6.6	32.0	199.7	18-38
	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-91
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	6-21
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-92
№518-2013	Напиток сокодержущий «Солнечная долина»	200	0.5	0.00	34.0	138.0	36-00
	Кондитерское изделие (конфета Марс)	2/26	1.1	1.5	21.0	101.9	37-32
	<b>Итого</b>	<b>946</b>				<b>878.0</b>	<b>207-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11 р/п, м/о)</b>							
№423-2004	Азу из говядины	50/50	12.5	10.9	5.6	170.5	82-49
№508-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	3.1	6.6	32.0	199.7	18-38
	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-91
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	3-92
	<b>Итого</b>	<b>490</b>				<b>508.8</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№70-2013	Нарезка с огурца	15	0.5	0.1	1.0	7.0	9-60
№154-1996	Суп харчо	250	7.4	5.5	22.0	167.1	31-91
№451-2004	Биточки рубленые с соусом	50/50	8.1	11.8	14.3	195.8	40-75
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	5.52	4.52	26.45	168.4	18-50
№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	5-28
	Хлеб пшеничный ржаной	40	0.7	0.1	9.4	41.3	2-92
	<b>Итого</b>	<b>795</b>				<b>747.4</b>	<b>138-40</b>

\* Соц. педагог \_\_\_\_\_ Серегина С.В.

Зав производством \_\_\_\_\_ Чащина С.Ф.

Медработник \_\_\_\_\_ Сеитова Т.А.



Утверждено  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



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

О.А. Плесовских



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

№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	<i>Холодные блюда</i>		
1	Закуска «Королевская»		
2	Салат «Секрет»	100	48-00
		100	48-00
	<i>Первые блюда</i>		
3	Суп харчо	250/20	31-00
	<i>Вторые блюда</i>		
4	Сырники творожные со сгущенным молоком		
5	Зразы рубленые	50/20	40-00
6	Фрикасе из курицы	70	49-00
7	Мясо тушеное в соусе	100	70-00
8	Шашлык из горбуши	50/50	72-00
9	Котлета рубленая	75	65-00
		50	35-00
	<i>Гарнир</i>		
10	Крупа рисовая отварная		
11	Крупа перловая отварная	150	20-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая вязкая отварная	150	15-00
		150	15-00
	<i>Напитки</i>		
14	Чай разовый с лимоном (черный)		
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
16	Кофе растворимый	200/5	8-00
17	Напиток фруктовый	200	25-00
18	Кофе 3 в 1	200	15-00
		200	25-00

Зав. производством Чащина С.Ф.