



Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 22 ДЕКАБРЯ 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П Неймышева
Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергети ческая ценность , ккал.	Цена Блюда, р
Завтрак (5-11 класс)							
	Булочка сдобная (промышленного производства)	80	1.1	1.5	21.0	101.9	33-29
№630-1996	Чай с сахаром и лимоном	200	2.8	2.5	15.1	94.1	6-81
	Итого	280				196.0	40-10
Горячий завтрак (1-4 кл, моб, адоп 1-11кл)							
№55-24-м-2020	Котлета «Богатырская»	10	16.3	12.1	14.0	230.0	87-19
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-03
№518-2013	Сок «Дары Кубани»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	40-48
№507-2013	Компот из свежих яблок	200	0.2	0.0	16.6	67.0	20-21
	Булочка сдобная (промышленного производства)	80	1.1	1.5	21.0	101.9	33-29
	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					831.2	207-70
Горячий завтрак (5-11кл)							
№55-24-м-2020	Котлета «Богатырская»	10	16.3	12.1	14.0	230.0	87-19
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	17-55
№686-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.00	12.5	50.0	2-96
	Итого	360				455.2	107-70
Обед (1-11 классы)							
№132-2004	Рассольник ленинградский с курицей со сметаной	250/5/10	7.2	5.9	15.4	143.5	29-63
№401-2013	Печень тушеная в соусе с овощами	50/50	8.8	8.3	4.6	128.3	45-92
№208-2013	Картофель толченый по - деревенски	150	3.4	5.8	29.4	183.5	22-30
№686-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.00	12.5	50.0	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
	Кондитерское изделие (шоколадный батончик)	26	1.1	1.5	21.0	101.9	29-09
	Итого	791				726.3	138-40

Соц. педагог

Зав производством

Медработник

Серегина С.В.

Чащина С.Ф.

Сеитова Т.А.



Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 22 декабря 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 «Столичный»	100	35-00
2	Винегрет овощной с растительным маслом	100	28-00
	Первые блюда		
3	Рассольник ленинградский с мясом птицы и сметаной	250/5/10	28-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Голубцы мясные в соусе сметанном	100/50	49-00
7	Печень тушеная с овощами	100	45-00
8	Поджарка из горбуши	50/20	45-00
9	Филе куриное под шубой	100	68-00
	Гарнир		
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	20-00
12	Крупа гречневая отварная	150	15-00
13	Крупа рисовая	150	15-00
	Напитки		
14	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
16	Чай зеленый разовый 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 сокосодержащий в ассортименте	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.