



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

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	<b>Холодные блюда</b>		
1	Салат «Осень»	100	38-00
2	Винегрет овощной с маслом растительным	100	22-00
	<b>Первые блюда</b>		
3	Суп харчо с мясом	250/10	36-00
	<b>Вторые блюда</b>		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Котлета по-сарански из куриной грудки	90	68-00
7	Горбуша, запеченная в фольге	180	72-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Гуляш из говядины	50/50	72-00
	<b>Гарнир</b>		
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
	<b>Напитки</b>		
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	Компот из компотной смеси	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
	<b>Выпечные изделия</b>		
20	Курник	70	25-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Пицца школьная	80	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00

Зав производством Чащина С.Ф.



Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.  
 Федоровна



Согласовано с и.о. директора  
 MAOY «COШ №16 имени  
 В.П. Неймышева»

О.Ю.Емен



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

№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Цен-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 класс)</b>							
№461-2004	Тефтели, рубленные в соусе	60/30	11.4	15.2	11.2	227.2	56-14
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.7	3.6	29.7	166.0	10-98
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	<b>Итого</b>	<b>440</b>				<b>453.9</b>	<b>70-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)</b>							
№54-3к-2020	Паста «Карбонара» с птицей	250	20.9	20.3	46.9	454.0	115-12
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.2	0.0	15.1	61.0	15-26
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
№123-2004	Булочка «Ромашка»	75	0.8	1.0	10.8	112.7	30-58
	<b>Итого</b>	<b>565</b>				<b>746.8</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)</b>							
№54-3к-2020	Паста «Карбонара» с птицей	250	20.9	20.3	46.9	454.0	115-12
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.2	0.0	15.1	61.0	15-26
	Хлеб пшеничный йодированный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
№123-2004	Булочка «Ромашка»	75	0.8	1.0	10.8	112.7	30-58
	<b>Итого</b>	<b>565</b>				<b>746.8</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий комплекс (5-11родительская плата )</b>							
№54-3к-2020	Паста «Карбонара» с птицей	250	20.9	20.3	46.9	454.0	115-12
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.2	0.0	15.1	61.0	15-26
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	7-32
	<b>Итого</b>	<b>470</b>				<b>556.3</b>	<b>137-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№154-1996	Суп харчо с мясом	250	7.4	5.5	22.0	167.1	36-10
№59-2006	Биточки по-белорусски	50	11.3	9.8	11.9	181.0	46-49
№508-2004	Каша гречневая вязкая	150	1.7	4.5	24.3	148.6	12-89
№458-2013	Сок «Персона» яблоко	200	0.2	0.0	20.6	83.2	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	6-44
	<b>Итого</b>	<b>730</b>				<b>699</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

СЕНИТОВА т.а.