



Утверждаю индивидуальный
Предприниматель

Чащина С.Ф.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

На 22 сентября 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)							
№1,3-2004	Бутерброд с мясными изделиями и овощами	30/30/14	5.3	11.9	11.8	176.0	37-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.00	12.6	51.0	2-91
	Итого	274				227.0	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, м/о, р/пл)							
№436-2004	Жаркое по-домашнему	200	14.7	15.3	26.5	302.5	68-99
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.4	0.00	22.0	120	19-82
тпк	Печенье «Аппетитное»	30	3.5	5.9	18.0	139.0	11-09
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-52
	Итого	480				680.6	107-70
Обед (1-11 классы)							
№137-2004	Суп картофельный с мясными шариками с зеленью	250/30	8.1	5.9	15.5	148.0	33-17
№55-24м-2020	Котлета «Богатырская»	100	16.3	12.1	14.0	230.0	58-68
№216-2004	Картофель по-деревенски	200	5.7	4.2	23.0	153.0	24-27
№638-204	Компот из сухофруктов	200	0.6	0.00	18.7	77.0	13-22
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-78
	Итого	840.0				727.1	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Саитова Т.А.



Утверждаю индивидуальный
Предприниматель

Чащина С.Ф.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

На 22 сентября 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)							
№1,3-2004	Бутерброд с мясными изделиями и овощами	30/30/14	5.3	11.9	11.8	176.0	37-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.00	12.6	51.0	2-91
	Итого	274				227.0	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, м/о, р/пл)							
№436-2004	Жаркое по-домашнему	200	14.7	15.3	26.5	302.5	68-99
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.4	0.00	22.0	120	19-82
тпк	Печенье «Аппетитное»	30	3.5	5.9	18.0	139.0	11-09
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	2-52
	Итого	480				680.6	107-70
Обед (1-11 классы)							
№137-2004	Суп картофельный с мясными шариками с зеленью	250/30	8.1	5.9	15.5	148.0	33-17
№55-24м-2020	Котлета «Богатырская»	100	16.3	12.1	14.0	230.0	58-68
№216-2004	Картофель по - деревенски	200	5.7	4.2	23.0	153.0	24-27
№638-204	Компот из сухофруктов	200	0.6	0.00	18.7	77.0	13-22
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-78
	Итого	840.0				727.1	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Саитова Т.А.



Утверждаю индивидуальный
предприниматель

Чащина С.Ф.



Согласовано с
Директором МАОУ «СОШ №16

имени В.П. Неймышева»

О.Ю.Емец

22.09.2023 год



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

На 22 сентября 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 из шампиньонов с ветчиной	100	45-00
2	Винегрет овощной с маслом растительным	100	18-00
	Первые блюда		
3	Суп картофельный с мясными шариками	250/30	30-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Фрикасе из птицы	100	57-00
6	Горбуша в бризоли	100	55-00
7	Сырники со сгущенным молоком	50/20	35-00
8	Кабачки фаршированные	100	55-00
	Гарнир		
9	Макаронные изделия отварные	150	15-00
10	Капуста тушеная	150	15-00
11	Крупа гречневая отварная	150	15-00
	Напитки		
12	Чай с сахаром	200	3-00
13	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
14	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
15	Кофе растворимый	200	25-00
16	Напиток из ягод	200	15-00
17	Кофе 3 в 1	200	25-00
19	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
20	Сок яблочный	200	22-00
	Выпечные изделия		
21	Пицца школьная	100	30-00
22	Пицца мясная	220	70-00
23	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
24	Булочка сдобная	60	15-00
25	Чебуреки	80	30-00
26	Курник	80	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.