



Чащина С.Ф.

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

О.Ю.Емец



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ на 22 Апреля 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
Завтрак (5-11 класс)							
№463-2004	Сырники со сгущенным молоком	50/30	11.4	8.34	22.57	210.6	37-43
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.0	0.0	9.8	63.9	2-98
№518-2013	Сок в ассортименте (ВкусСок)	200	0.2	0.2	20.5	85.0	29-69
	Итого	480				359.5	70-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
№2-2004	Бутерброд с повидлом яблочным	20/25	1.8	0.2	21.0	93.0	14-47
№463-2004	Сырники со сгущенным молоком	100/30	22.8	16.9	44.9	390.7	74-30
№673-1996	Какао с молоком	200	3.9	4.2	20.2	134.0	19-98
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
ттк	Конвертик творожный	70	4.2	12.8	25.1	232.0	51-91
	Итого	485				927.5	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
№2-2004	Бутерброд с повидлом яблочным	20/25	1.8	0.2	21.0	93.0	14-47
№463-2004	Сырники со сгущенным молоком	100/30	22.8	16.9	44.9	390.7	74-30
№673-1996	Какао с молоком	200	3.9	4.2	20.2	134.0	19-98
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
ттк	Конвертик творожный	70	4.2	12.8	25.1	232.0	51-91
	Итого	485				927.5	167-70
Горячий комплекс (5-11родительская плата)							
№2-2004	Бутерброд с повидлом яблочным	20/25	1.8	0.2	21.0	93.0	14-47
№463-2004	Сырники со сгущенным молоком	100/30	22.8	16.9	44.9	390.7	74-30
№673-1996	Какао с молоком	200	3.9	4.2	20.2	134.0	19-98
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
ттк	Конвертик творожный	30	2.2	6.4	17.6	116.0	21-91
	Итого	435				811.5	137-70
Обед (1-11 кл.)							
№115-2013	Икра кабачковая промышленного производства	100	1.8	3.2	7.3	65.0	21-62
№157-1996	Солянка домашняя со сметаной	250/5	6.8	7.9	12.5	148.0	52-90
№430-1996	Запеканка картофельная с маслом	123/3	18.1	12.8	26.1	292.0	33-83
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.2	0.0	15.1	61.0	15-26
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	7-04
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-75
	Итого	761.0				685.1	138-40

Соц. педагог

Сергина С.В.
 Сергина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.
 Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.
 Сеитова Т.А.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 22 апреля 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 овощной с растительным маслом	100	20-00
2	Салат «Вечерний»	100	38-00
	Первые блюда		
3	Солянка домашняя со сметаной	250/5	46-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Фрикасе из птицы	100	70-00
7	Рыба «Лакомка»	100	64-00
8	Азу из говядины	100	72-00
9	Грудка куриная по крестьянски с грибами	75	72-00
	Гарнир		
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
	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	Компот из компотной смеси	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
	Выпечные изделия		
20	Пицца школьная	100	30-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Курник	80	25-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00

Зав. производством Чащина С.Ф.