



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
 на 24 сентября 2024 года  
 Столовая школы №16 имени В.П Неймышева  
 Корпус 1

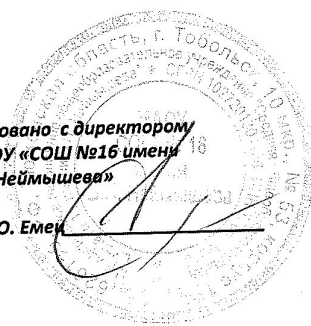
№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Цесть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 кл.)</b>							
№71-2004	Винегрет овощной с маслом растительным	60	1.2	4.0	11.9	88.0	12-33
№451-2004	Котлета рубленая	30	4.0	4.1	6.9	112.8	21-39
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	<b>Итого</b>	<b>320</b>				<b>329.6</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл.)</b>							
№483-2004	Азу мясное	40/50	12.5	10.9	5.5	170.5	80-21
№508-2004	Крупа гречневая вязкая отварная	150	7.46	5.61	35.84	230.4	15-83
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	<b>Итого</b>	<b>500</b>				<b>571.0</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№110-2004	Борщ со свежей капусты с картофелем с мясом птицы	250/5/10	2.3	4.9	16.7	120.1	29-21
№494-2004	Грудка куриная запеченная по-домашнему	90	13.36	12.1	0.6	162.8	63-44
№668-2005	Макаронные изделия отварные	150	5.52	4.52	26.42	168.4	15-46
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	18-13
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	40	0.7	0.1	9.4	41.3	5-12
	<b>Итого</b>	<b>785</b>				<b>708.4</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог \_\_\_\_\_ Серегина С.В.  
 Зав. производством \_\_\_\_\_ Чашина С.Ф.  
 Медработник \_\_\_\_\_ Сеитова Т.А.



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

О.Ю. Емен



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
 На 24 сентября 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 «Оливье»	100	33-00
2	Салат «Морской»	100	36-00
<b>Первые блюда</b>			
3	Борщ со свежей капусты с картофелем с мясом птицы	250/10	29-00
<b>Вторые блюда</b>			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Котлеты отбивные	58	507-00
7	Горбуша под шубой	100	63-00
8	Зразы рубленые	70	43-00
9	Бефстроганов	50/50	77-00
<b>Гарнир</b>			
10	Пюре картофельное	150	25-00
11	Кабачки тушеные	150	20-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа рисовая отварная	150	20-00
<b>Напитки</b>			
14	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Компот фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
<b>Выпечные изделия</b>			
20	Курник	70	30-00
21	Капкейк шоколадный	50	30-00
22	Кекс Маффин сдобный	50	25-00
23	Булочка сдобная	60	20-00
24	Пицца школьная	75	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
26	Пицца «Капричидо»	220	75-00
27	Сосиска, запеченная в тесте	60	30-00

Зав. производством Чащина С.Ф.