



*[Handwritten signature]*

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

О.Ю. Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ**  
на 24 января 2025 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
<b>Завтрак (5-11 кл.)</b>							
№756-2004	Колбаски детские запеченные в тесте	60	12.5	10.9	5.6	170.5	37-17
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	2-93
	<b>Итого</b>	<b>260</b>				<b>230.5</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, р/пл, м/о )</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/50	9.2	7.5	3.4	117.5	84-01
№508-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	3.1	6.6	32.0	199.7	18-38
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	2-93
	Хлеб пшеничный ржаной	20	0.7	01	9.4	41.3	2-38
	<b>Итого</b>	<b>460</b>				<b>418.5</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№130-2004	Рассольник ленинградский со сметаной	250/5	4.1	5.2	12.5	113.2	28-51
№451-204	Котлета рубленая	50	15.5	12.9	14.4	235.7	40-92
224-2004	Капуста тушеная	150	4.5	8.9	19.2	174.9	23-00
№518-2013	Напиток сокодержащий «Дивный сад»	200	0.4	.00	22.0	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	50	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб пшеничный ржаной	20	0.7	01	9.4	41.3	2-92
	Кондитерское изделие (вафли)	12	1.8	1.5	4.5	38.7	8-33
	<b>Итого</b>	<b>737</b>				<b>771.6</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

*[Handwritten signature]*

Серегина С.В.

Зав. производством

*[Handwritten signature]*

Чащина С.Ф.



*[Handwritten signature]*

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

О.Ю. Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
на 24 января 2025 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
<b>Завтрак (5-11 кл)</b>							
№756-2004	Колбаски детские запеченные в тесте	60	12.5	10.9	5.6	170.5	37-17
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	2-93
	<b>Итого</b>	<b>260</b>				<b>230.5</b>	<b>40-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, р/пл, м/о )</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/50	9.2	7.5	3.4	117.5	84-01
№508-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	3.1	6.6	32.0	199.7	18-38
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.0	2-93
	Хлеб пшеничный ржаной	20	0.7	01	9.4	41.3	2-38
	<b>Итого</b>	<b>460</b>				<b>418.5</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№130-2004	Рассольник ленинградский со сметаной	250/5	4.1	5.2	12.5	113.2	28-51
№451-204	Котлета рубленая	50	15.5	12.9	14.4	235.7	40-92
224-2004	Капуста тушеная	150	4.5	8.9	19.2	174.9	23-00
№518-2013	Напиток сокоосодержащий «Дивный сад»	200	0.4	.00	22.0	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	50	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб пшеничный ржаной	20	0.7	01	9.4	41.3	2-92
	Кондитерское изделие (вафли)	12	1.8	1.5	4.5	38.7	8-33
	<b>Итого</b>	<b>737</b>				<b>771.6</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог \_\_\_\_\_

Серегина С.В.

Зав. производством \_\_\_\_\_

Чайкина С.Ф.

*[Handwritten signatures]*



Утверждаю  
Организатор питания  
Чащина С.Ф.  
Федоровна



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
На 24 января 2025 года  
Столовая школы имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<b>Холодные блюда</b>			
1	Салат «Морской»	100	38-00
2	Салат «Соломка»	100	41-00
<b>Первые блюда</b>			
4	Рассольник по-ленинградски со сметаной	250/5	28-00
<b>Вторые блюда</b>			
5	Шашлык из горбши	100	89-00
6	Сырники из творога со сгущенным молоком (33-00)	50/20	42-00
7	Поджарка из говядины	50/20	82-00
8	Фрикасе	100	70-00
9	Котлета рубленая	50	38-00
<b>Гарнир</b>			
10	Рис отварной	150	25--00
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Крупа гречневая отварная	150	15-00
13	Пюре картофельное	150	28-00
<b>Напитки</b>			
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200	9-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200	9-00
17	Кофе растворимый	200	27-00
18	Напиток фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	27-00
20	Чай с сахаром	200	3-00
<b>Выпечные изделия</b>			
21	Курник	70	25-00
22	Пицца школьная	75	35-00
23	Пицца мясная	220	90-00
24	Сосиска запеченная в тесте	60	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
26	Булочка сдобная	60	20-00

Зав производством Чащина С.Ф.