

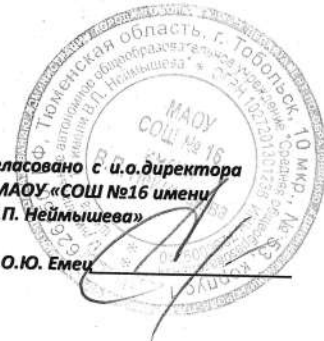


Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



Согласовано с и.о.директора  
 МАОУ «СОШ №16 имени  
 В.П. Неймышева»

О.Ю. Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ**

На 24 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 «Жгучий поцелуй»	100	50-00
2	Салат «Октябрьский» с маслом растительным	100	22-00
<b>Первые блюда</b>			
3	Борщ с картофелем и капустой со сметаной	250/10/5	28-00
<b>Вторые блюда</b>			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Печень тушеная с овощами	50/50	49-00
7	Отбивная из куриной грудки	100	68-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Вареники с картофелем со сметаной	200	35-00
<b>Гарнир</b>			
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Капуста тушеная	150	20-00
<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.



Согласовано с и.о. директора  
 МАОУ «СОШ №16 имени  
 В.П. Неймышева»  
 О.Ю. Емец



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

№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 класс)</b>							
тпк	Пицца «Сити»	180	11.5	7.9	6.8	244.8	67-12
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	<b>Итого</b>	<b>380</b>				<b>305.6</b>	<b>70-10</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)</b>							
№451-2004	Биточки рубленые	75	8.1	11.8	14.3	195.8	64-39
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.4	147.0	36-23
№585-1996	Компот из изюма	200	0.2	0.00	20.6	83.2	16-98
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Барни в ассортименте	30	1.8	1.5	4.5	38.7	41-60
	<b>Итого</b>	<b>505</b>				<b>583.8</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)</b>							
№451-2004	Биточки рубленые	75	8.1	11.8	14.3	195.8	64-39
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.4	147.0	36-23
№585-1996	Компот из изюма	200	0.2	0.00	20.6	83.2	16-98
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Барни в ассортименте	30	1.8	1.5	4.5	38.7	41-60
	<b>Итого</b>	<b>505</b>				<b>583.8</b>	<b>167-70</b>
<b>Горячий комплекс (5-11родительская плата )</b>							
№451-2004	Биточки рубленые	75	8.1	11.8	14.3	195.8	64-39
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.4	147.0	36-23
№585-1996	Компот из изюма	200	0.2	0.00	20.6	83.2	16-98
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
№738-2004	Пирожки, печенные с печенью и рисом	50	3.9	1.95	28.0	145.1	11-60
	<b>Итого</b>	<b>525</b>				<b>690.2</b>	<b>137-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№110-2004	Борщ с капустой и картофелем, с мясом птицы со сметано	250/5/10	6.4	7.3	16.7	158.0	31-33
№439-2004	Печень, тушенная с овощами	50/50	11.7	10.8	4.9	164.0	47-66
№416-2013	Рис припущенный	150	2.7	5.8	31.6	189.4	20-35
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Фрукты в шоколадной глазури	50	8.0	10.0	70.0	280.0	30-80
	<b>Итого</b>	<b>795</b>				<b>930.0</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

-----  
 Серегина С.В.

Зав производством

-----  
 Чащина С.Ф.

Медработник

-----  
 Сеитова Т.А.