



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

О.Ю.Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ**
 на 25 сентября 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
Завтрак (5-11 кл)							
№123-1989	Булочка Фантазия	80	6.41	9.06	45.3	286.8	35-41
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.1	0.0	12.6	51.0	4-69
	Итого	280				337.8	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№451-2004	Котлета рубленая	75	14.3	16.9	10.7	252.0	53-80
№688-2005	Макаронные изделия отварные	150	5.52	4.52	26.45	168.45	15-46
№518-203	Напиток сокодержащий «Фруктовый остров»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	1-96
	Итого	495				677.55	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№157-1996	Солянка из птицы и мяса со сметаной	250/10/10/5	6.8	7.9	12.5	148.0	54-40
№431-2004	Печень говяжья по - строгановски	50/50	11.9	10.9	3.7	160.6	43-65
№512-2004	Рис припущенный	150	3.7	3.6	29.7	166.0	13-59
№705-2004	Напиток из шиповника	200	0.7	0.00	23.9	98.4	15-13
	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	4-59
	Итого	692.1				692.1	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 25 сентября 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	Винегрет овощной с маслом растительным	100	20-00
2	Салат «Русское раздолье»	100	43-00
	Первые блюда		
3	Солянка из птицы и мяса со сметаной	250/10	38-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Рыба «Лакомка»	108	77-00
7	Котлета по-сарански из филе птицы	90	77-00
8	Рулет яичный фаршированный	75	40-00
9	Гуляш из говядины	50/50	77-00
10	Ветчина жареная	75	60-00
	Гарнир		
10	Пюре картофельное	150	25-00
11	Капуста тушеная	150	20-00
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	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
	Выпечные изделия		
20	Курник	70	30-00
21	Булочка сдобная	60	20-00
22	Пицца школьная	75	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Пицца «Капричидо»	220	75-00
25	Сосиска, запеченная в тесте	60	30-00

Зав. производством Чащина С.Ф.