



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 25 ноября 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 кл)							
№763-2004	Пирожок с творогом	60	9.8	27.4	18.1	259.8	37-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-91
		260				320.6	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, кл)							
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-29
№70-2013	Огурец соленый	12	0.5	0.1	1.3	7.9	7-85
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	19-25
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-38
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
№458-2006	Фрукты (апельсин)	223.9	0.6	0.5	19.9	86.5	71-65
	Итого	705.9				660	207-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11 р/п, м/о)							
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-29
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-91
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-50
	Итого	440				457.9	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№12/2-2011	Суп сырный со сметаной	250/5	7.7	9.7	18.7	192.9	29-48
№451-2004	Котлета рубленая	75	8.1	11.8	14.3	195.8	54-60
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	18-50
№518-2013	Напиток «Фруктовый остров»	200	0.4	0.00	22.0	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	50	2.0	0.6	16.2	77.8	6-38
	Итого	730				731.7	138-40

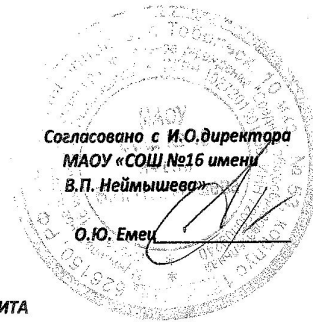
Соц. педагог _____ Серегина С.В.

Зав производством _____ Чащина С.Ф.

Медработник _____ Сеитова Т.А.



Утверждено
Организатор питания
Чащина С.Ф.



Согласовано с И.О.директора
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 25 ноября 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	<i>Холодные блюда</i>		
1	Закуска «Оливье»	100	38-00
2	Салат «Соблазн»	100	48-00
	<i>Первые блюда</i>		
3	Суп сырный со сметаной	250/5	29-00
	<i>Вторые блюда</i>		
4	Сырники творожные со сгущенным молоком	50/20	40-00
5	Грудка куриная под шубой	100	69-00
6	Фрикасе из курицы	100	70-00
7	Гуляш из говядины	50/50	72-00
8	Шашлык из горбуши	75	65-00
9	Котлета рубленая	50	35-00
	<i>Гарнир</i>		
10	Крупа рисовая отварная	150	20-00
11	Крупа перловая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая вязкая отварная	150	15-00
	<i>Напитки</i>		
14	Чай розовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
15	Чай зеленый розовый с лимоном	200/5	8-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00

Зав производством Чащина С.Ф.