



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 Апреля 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 класс)							
№531-2013	Блинчики со сгущенным молоком	100/20	3.2	3.5	42.0	212.0	29-97
№518-2013	Сок «Фруктовый остров»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	29-44
№495-2013	Чай с молоком	200	2.8	2.5	19.9	113.0	10-69
	Итого	520				463.0	70-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
№70-2013	Нарезка из помидор свежих	15	5.3	3.7	7.2	83.3	8-63
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-39
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	19-98
№518-2013	Сок «Фруктовый остров»	200	2.3	2.5	14.8	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	685				748.9	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
№70-2013	Нарезка из помидор свежих	15	5.3	3.7	7.2	83.3	8-63
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-39
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	19-98
№518-2013	Сок «Фруктовый остров»	200	2.3	2.5	14.8	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	685				748.9	167-70
Горячий комплекс (5-11родительская плата)							
№70-2013	Нарезка из помидор свежих	14	5.3	3.7	7.2	83.3	8-07
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.3	99-39
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	19-98
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	474				648.9	137-70
Обед (1-11 кл.)							
№154-2004	Суп «Питательный» с мясом птицы	250/10	7.5	10.3	26.4	228.3	26-85
№451-2004	Биточки рубленые	50	8.1	11.8	14.3	195.8	36-35
№534-2004	Капуста тушеная	150	3.1	3.9	12.4	97.1	36-23
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-98
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	0.7	0.1	9.4	41.3	5-99
	Кондитерское изделие (шоколадный батончик Милку Вэй)	26	0.8	1.0	10.8	154.9	30-00
	Итого	716				778.2	138-40

Соц. педагог

----- Серегина С.В.

Зав производством

----- Чащина С.Ф.

Медработник

----- Сеитова Т.А.



Чащина С.Ф.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 25 апреля 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	Салат «Греческий»	100	38-00
2	Салат «Легкий бриз»	100	32-00
	Первые блюда		
3	Суп «Питательный» с мясом птицы	250/10/5	26-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Блинчики с творогом со сметаной	75	32-00
7	Горбуша, запеченная с грибами	100	70-00
8	Гуляш из говядины	50/50	72-00
9	Фрикасе из курицы	100	70-00
	Гарнир		
10	Пюре картофельное	150	20-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа перловая отварная	150	15-00
	Напитки		
14	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай розовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
16	Чай зеленый розовый 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
	Выпечные изделия		
20	Пицца школьная	100	30-00
21	Пицца мясная	220	75-00
22	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
23	Булочка сдобная	60	15-00
24	Курник	80	25-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00

Зав производством Чащина С.Ф.

Чащина С.Ф.