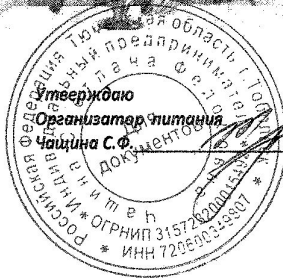


**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
на 26 ноября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П Неймышева  
Корпус 1**

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 кл)</b>							
№737-2004	Пышки малышки со сгущенным молоком	100/20	11.1	11.7	59.5	309.8	37-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-91
		320				370.6	40-10
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, кл)</b>							
№70-2006	Нарезка из свежих огурцов	35	0.5	0.1	1.3	7.9	13-76
№59-2006	Котлета «Школьная»	75	11.3	9.8	11.9	181.0	86-31
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	32-25
№518-2013	Напиток «Фруктовый остров»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	29-44
	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
№564-2013	Ватрушка с джемом	75	3.8	7.8	41.0	239.4	36-28
	<b>Итого</b>	<b>605</b>				<b>832.4</b>	<b>207-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11 р/п, м/о)</b>							
№70-2006	Нарезка из свежих помидор	20	0.5	0.1	1.3	7.9	11-05
№59-2006	Котлета «Школьная»	50	8.3	8.9	10.3	157.9	56-21
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	32-25
№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	5-28
	<b>Итого</b>	<b>430</b>				<b>451.4</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№132-2004	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/5	7.2	5.9	15.4	143.5	30-04
№431-2004	Печень говяжья по-строгановски	50/50	11.9	10.9	3.7	160.5	49-04
№511-2004	Рис припущенный	150	2.7	5.8	31.6	189.4	20-53
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-91
	Продукт йогуртовый полужирный «Улада»	95	1.8	1.5	4.5	38.7	31-68
	Хлеб пшеничный йодированный	50	2.0	0.6	16.2	77.8	4-20
	<b>Итого</b>	<b>850</b>				<b>670.7</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог \_\_\_\_\_ Серегина С.В.  
 Зав производством \_\_\_\_\_ Чашина С.Ф.  
 Медработник \_\_\_\_\_ Сеитова Т.А.



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

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 26 ноября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Корпус 1

№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	<i>Холодные блюда</i>		
1	Закуска «Юлькин»	100	48-00
2	Салат «Сельдь под шубой»	100	44-00
	<i>Первые блюда</i>		
3	Рассольник Ленинградский с сметаной	250/5	30-00
	<i>Вторые блюда</i>		
4	Сырники творожные со сгущенным молоком	50/20	40-00
5	Минтай жареный (филе)	75	51-00
6	Зразы из куриной грудки	100	69-00
7	Грудка куриная запеченная с ананасом	100	87-00
8	Бефстроганов	50/50	80-00
9	Котлета рубленая	50	35-00
	<i>Гарнир</i>		
10	Крупа рисовая отварная	150	20-00
11	Капуста тушеная	150	20-00
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.