

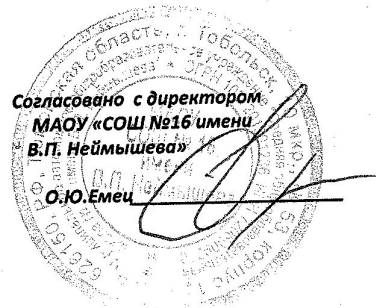


Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емец



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

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергети ческая ценность , ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№1,3-2004	Бутерброд с мясными продуктами	30/30	2.3	8.3	14.5	142.0	37-12
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Итого	260				202.8	40-10
Горячий завтрак							
№101-2004	Овощи, консервированные без уксуса (огурцы)	15	0.5	0.1	1.3	7.9	8-53
№345-2013	Биточки из фарша птицы	75	14.0	11.6	13.0	212.4	53-29
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	20-55
№585-1996	Компот из свежих фруктов (яблоко)	200	0.2	0.0	20.6	83.2	18-59
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	500				661.4	107-70
Обед							
№50-2004	Салат со свеклы с сыром	80	4.6	9.8	6.5	132.6	20-44
№130-2004	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250/5/10	4.1	5.2	12.5	113.2	33-24
№4/8-2011	Гречка по купечески	200	11.8	13.5	32.5	298.7	66-81
№505-2013	Кисель плодово-ягодный	200	0.3	0.2	21.5	89.0	7-65
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	815				773.3	138-40

Соц. педагог

Зав производством

Медработник

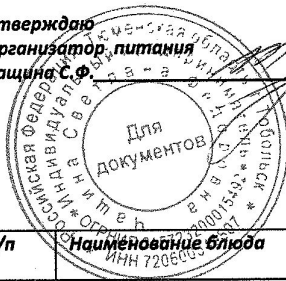
Серегина С.В.

Чащина С.Ф.

Сеитова Т.А.



Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 26 января 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда Корпус 1



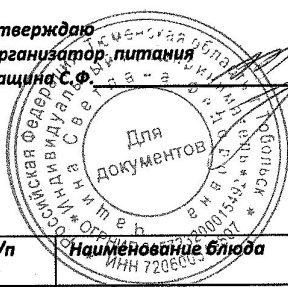
№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	Холодные блюда		
1	Салат «Сельдь под шубой»	100	38-00
2	Салат «Октябрьский»	100	22-00
	Первые блюда		
3	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250/5/10	29-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Минтай жареный на кости	100	45-00
7	Отбивная из куриной грудки	90	60-00
8	Рулет яичный фаршированный мясом	75/20	46-00
9	Печень, тушеная в соусе	60/40	56-00
	Гарнир		
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	20-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Капуста тушеная	150	20-00
	Напитки		
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	Напиток фруктовый	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	Кекс шоколадный	50	25-00
25	Курник	80	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.



Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 26 января 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда Корпус 1



№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	Холодные блюда		
1	Салат «Сельдь под шубой»	100	38-00
2	Салат «Октябрьский»	100	22-00
	Первые блюда		
3	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250/5/10	29-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Минтай жареный на кости	100	45-00
7	Отбивная из куриной грудки	90	60-00
8	Рулет яичный фаршированный мясом	75/20	46-00
9	Печень, тушеная в соусе	60/40	56-00
	Гарнир		
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	20-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Капуста тушеная	150	20-00
	Напитки		
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	Напиток фруктовый	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	Кекс шоколадный	50	25-00
25	Курник	80	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.