



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 26 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 со свеклы с курагой и изюмом	100	22-00
2	Салат «Аппетитный»	100	38-00
	Первые блюда		
3	Свекольник со сметаной	250/5	26-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Минтай жареный	100	32-00
7	Поджарка из говядины	50/50	72-00
8	Грудка куриная под шубой	80	70-00
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 гречка отварная	150	15-00
	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	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.



Утверждаю
 Для
 Организатор питания
 Чащина С.Ф.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ на 26 Апреля 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 класс)							
мет 2007	Тефтели, рубленные мясные	40/20	5.6	5.9	6.8	104.3	41-16
№510-2004	Крупа гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.5	18-92
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Итого	450				391.4	70-10
Горячий завтрак Комплекс 1 (1-4 кл)							
мет 2007	Тефтели, рубленные мясные	70/20	11.5	7.9	6.8	144.3	69-35
№510-2004	Крупа гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.5	18-92
705-2004	Напиток из шиповника	200	0.4	0.0	22.0	90.0	15-26
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	5-22
ттк	Пирожное «Снежок»	70	0.9	1.2	23.8	227.6	51-91
	Итого	590				729.5	167-70
Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11кл)							
мет 2007	Тефтели, рубленные мясные	70/20	11.5	7.9	6.8	144.3	69-35
№510-2004	Крупа гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.5	18-92
705-2004	Напиток из шиповника	200	0.4	0.0	22.0	90.0	15-26
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	5-22
ттк	Пирожное «Снежок»	70	0.9	1.2	23.8	227.6	51-91
	Итого	590				729.5	167-70
Горячий комплекс (5-11родительская плата)							
мет 2007	Тефтели, рубленные мясные	70/20	11.5	7.9	6.8	144.3	69-35
№510-2004	Крупа гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.5	18-92
705-2004	Напиток из шиповника	200	0.4	0.0	22.0	90.0	15-26
ттк	Пирожное «Снежок»	30	0.9	1.2	23.8	227.6	21-91
	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	5-22
	Итого					501.9	137-70
Обед (1-11 кл.)							
№101-2004	Икра кабачковая (порция)	100	1.0	2.9	3.7	67.9	21-62
№34-2013	Свекольник со сметаной	250/5	2.5	4.9	16.2	118.9	27-25
№477-2004	Колбаски домашние	75	14.0	11.6	13.0	212.4	52-54
№511-2004	Рис отварной	150	2.7	5.8	31.6	189.4	20-35
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.00	15.0	60.8	4-38
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	7-04
	Хлеб ржаной витаминизированный	40	0.7	0.1	9.4	41.3	5-22
	Итого	860				732.0	138-40

Соц. педагог

 Серегина С.В.

Зав производством

 Чащина С.Ф.

Медработник

 Сеитова Т.А.