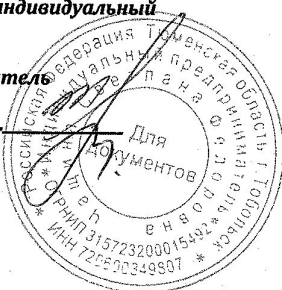


Предприниматель

Чащина С.Ф.



На 27 ноября 2023 года

Столовая школы №16 имени В.П Неймышева Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность , ккал.	Цена Блюда, руб
	Завтрак (5-11 класс)						
№311-2004	Каша манная жидкая с маслом	200/5	8.9	8.3	35.1	251.0	20-20
№1,3-2004	Бутерброд с маслом и отварными мясными продуктами	60	5.8	6.4	7.9	112.4	37-01
	Сокоосодержащий напиток «Фруктовый остров»	200	0.2	0.00	15.0	120.8	30-38
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	40	2.0	0.6	16.2	77.8	2-51
	Итого	505				562.0	90-10
	Горячий завтрак (1-4 классы, моб, овз)						
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.0	99-37
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	17-99
№518-2013	Сокоосодержащий напиток в ассортименте	200	0.4	0.00	22.0	90.0	30-38
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-68
	Итого	680				655.3	157-70
	Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)						
№370-2013	Плов мясной	200	12.5	13.7	36.5	319.0	99-37
№642-1996	Какао с молоком	200	3.4	3.2	21.2	127.2	17-99
№518-2013	Сокоосодержащий напиток в ассортименте	200	0.4	0.00	22.0	90.0	30-38
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-68
	Итого	680				655.3	157-70
	Обед (1-11 классы)						
№154-2004	Суп «Питательный» с ясом птицы со сметаной	250/10/5	4.8	6.1	15.1	135.0	25-89
№451-2004	Биточки из мяса птицы	75	8.1	11.8	14.3	195.8	54-46
№587-2004	Соус томатный	50	1.3	4.8	4.7	70.0	4-32
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	20-04
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-96
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-20
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	2-33
	Кондитерское изделие (конфета)	15	0.4	0.5	5.4	27.7	23-20
	Итого	815				755.4	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

- Чащина С.Ф.

Медработник

-- Сеитова Т.А.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 27 ноября 2023 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 из фасоли и ветчины	100	35-00
2	Салат «Дамский»	100	48-00
	Первые блюда		
3	Суп «Питательный» с мясом птицы со сметаной	250/5/10	26-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Фрикасе из птицы	100	70-00
7	Зразы из куриной грудки фаршированные	100	67-00
8	Рыба «Лакомка»	100	62-00
9	Гуляш из говядины	50/50	72-00
	Гарнир		
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Крупа гречневая отварная	150	15-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Пюре картофельное	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
20	Напиток сокодержащий в ассортименте	200	30-00
21	Сок яблочный	200	22-00
	Выпечные изделия		
22	Пицца школьная	100	30-00
23	Пицца мясная	220	75-00
24	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
25	Булочка сдобная	60	15-00
26	Ватрушка с джемом вишни	50	15-00
27	Курник	80	25-00

Зав производством

Чащина С.Ф.