



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
на 27 сентября 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 кл)							
ттк-2004	Кондитерское изделие собственного производства (крендель с сахаром)	100	6.5	10.3	14.5	177.0	37-24
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
	Итого	300				228.0	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№451-2004	Биточки рубленые	50	12.4	12.6	15.8	226.0	36-46
№520-2004	Пюре картофельное	100	2.7	3.2	21.7	176.0	15-01
№423-2013	Кабачки тушеные	50	2.3	2.7	7.0	87.0	8-71
№518-2013	Сок «Дары Кубани»	200	0.3	0.00	25.5	103.0	41-60
	Хлеб пшеничный йодированный	55	2.0	0.6	16.2	77.8	5-92
	Итого	455				669.8	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№115-2013	Икра кабачковая промышленного производства	100	1.2	2.3	4.8	45.0	21-62
№140-2004	Суп с картофелем и макаронными изделиями	250/10	7.2	6.3	21.2	170.0	23-86
№97-2013	Минтай жареный (филе)	75	11.5	10.2	8.5	172.0	34-73
№508-2004	Каша гречневая вязкая отварная с соусом	150/50	4.3	5.1	24.3	160.0	15-99
№505-2013	Кисель плодово-ягодный	200	0.3	0.2	21.5	89.0	10-66
ттк-2024	Кондитерское изделие (палочка выручалочка)	60	6.5	10.3	14.5	177.0	22-74
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	40	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	Итого	975				932.1	138-40

Соц. педагог _____

Серегина С.В.

Зав производством _____

Чащина С.Ф.

Медработник _____

Сеитова Т.А.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 27 сентября 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 «Флорида»	100	33-00
2	Салат «Столичный»	100	38-00
Первые блюда			
3	Рассольник Ленинградский с мясом птицы со сметано	250/10/5	35-00
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	35-00
7	Фрикасе из птицы	100	70-00
8	Филе куриное под шубой	100	66-00
9	Печень говяжья тушеная по - строгановски	50/50	45-00
Гарнир			
10	Пюре картофельное	150	25-00
11	Крупа рисовая отварная	150	20-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа гречневая отварная	150	15-00
Напитки			
14	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Компот фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
20	Курник	70	30-00
21	Булочка сдобная	60	20-00
22	Пицца школьная	75	30-00
23	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
24	Пицца «Капричидо»	220	75-00
25	Сосиска, запеченная в тесте	60	30-00

Зав производством Чащина С.Ф.