



Утверждаю  
 Организатор питания  
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ**  
 на 27 ноября 2024 года  
 Столовая школы №16 имени В.П Неймышева  
 Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Цен-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 кл)</b>							
№737-2004	Мясные изделия запеченные	60	11.1	11.7	59.5	309.8	34-88
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.8	5-22
		260				370.6	40-10
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, кл)</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/50	9.1	7.5	3.4	117.5	84-03
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	18-38
№690-2004	Кофейный напиток	200	2.3	2.5	14.8	90.0	20-07
№518-2013	Сок Фруто-Няня Малышам	330	0.5	0.0	34.0	138.0	75-20
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-74
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	<b>Итого</b>	<b>840</b>				<b>613.2</b>	<b>207-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11 р/п, м/о)</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/50	9.1	7.5	3.4	117.5	84-03
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	18-38
№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	2-38480
	<b>Итого</b>	<b>480</b>				<b>404.7</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№138-2004	Суп с крупой с курицей	250/10	6.5	6.4	20.1	164.0	28-13
№451-2004	Биточки рубленые	50	8.1	11.8	14.3	195.8	42-32
№208-2013	Картофель толченый по-деревенски	150	3.4	5.8	29.4	183.5	26-02
№505-2013	Кисель из свежих ягод	200	0.3	0.2	21.5	89.0	19-52
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-38
	Печенье к чаю	30	3.8	7.8	41.0	49.4	12-75
	<b>Итого</b>	<b>750</b>				<b>800.8</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав. производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



Утверждаю  
Организатор питания  
Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ**  
на 27 ноября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П Неймышева  
Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Цен-сть в ккал	Цена Блюда, руб
<b>Завтрак (5-11 кл)</b>							
№737-2004	Мясные изделия запеченные	60	11.1	11.7	59.5	309.8	34-88
№685-2004	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0.0	15.0	60.8	5-22
		260				370.6	40-10
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, кл)</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/50	9.1	7.5	3.4	117.5	84-03
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	18-38
№690-2004	Кофейный напиток	200	2.3	2.5	14.8	90.0	20-07
№518-2013	Сок Фруто-Няня Малышам	330	0.5	0.0	34.0	138.0	75-20
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-74
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	<b>Итого</b>	<b>840</b>				<b>613.2</b>	<b>207-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11 р/п, м/о)</b>							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/50	9.1	7.5	3.4	117.5	84-03
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	18-38
№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	2-38480
	<b>Итого</b>	<b>480</b>				<b>404.7</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№138-2004	Суп с крупой с курицей	250/10	6.5	6.4	20.1	164.0	28-13
№451-2004	Биточки рубленые	50	8.1	11.8	14.3	195.8	42-32
№208-2013	Картофель толченый по-деревенски	150	3.4	5.8	29.4	183.5	26-02
№505-2013	Кисель из свежих ягод	200	0.3	0.2	21.5	89.0	19-52
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-38
	Печенье к чаю	30	3.8	7.8	41.0	49.4	12-75
	<b>Итого</b>	<b>750</b>				<b>800.8</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

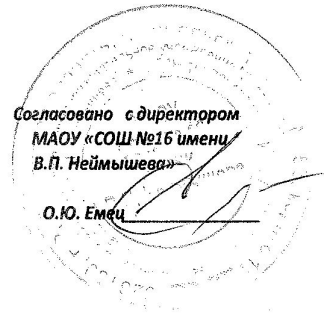
Серегина С.В.

Зав. производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 27 ноября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	<i>Холодные блюда</i>		
1	Закуска «Астория»	100	48-00
2	Салат «Морской»	100	39-00
	<i>Первые блюда</i>		
3	Суп с крупой с мясом птицы	250/10	28-00
	<i>Вторые блюда</i>		
4	Сырники творожные со сгущенным молоком	50/20	40-00
5	Горбуша в бризоли	100	75-00
6	Отбивная из куриной грудки	100	65-00
7	Голубцы с мясом и рисом	100	52-00
8	Поджарка из говядины	50/20	73-00
9	Котлета рубленая	50	35-00
10	Фрикасе	100	70-00
	<i>Гарнир</i>		
11	Крупа рисовая отварная	150	20-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Пюре картофельное	150	25-00
	<i>Напитки</i>		
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
15	Чай зеленый разовый 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.