



Согласовано с директором  
 MAOY «COШ №16 имени  
 В.П. Неймышева»

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
 МЕНЮ  
 на 28 ноября 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
<b>Завтрак (5-11 кл)</b>							
№3,1-2004	Бутерброд с котлетой мясной	20/35	9.8	27.4	18.1	259.8	37-19
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-91
		255				320.6	40-10
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, кл)</b>							
№451-2004	Биточки рубленные мясные	75	8.1	11.8	14.3	195.8	66-12
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.	175.2	18-50
№70-2013	Огурец соленый	20	0.5	0.1	1.3	7.9	11-37
№518-2013	Сок яблочный Персона»	200	0.4	0.0	22.0	90.0	18-13
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-38
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Кондитерское изделие (конфета)	1/12	1.1	1.5	21.0	101.9	20-72
	Коктейль молочный «Фрунто-Кидс»	200	1.8	1.5	4.5	38.7	63-20
	<b>Итого</b>	<b>727</b>				<b>728.6</b>	<b>207-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11 р/п, м/о)</b>							
№451-2004	Биточки рубленные мясные	75	8.1	11.8	14.3	195.8	66-12
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.	175.2	18-50
№638-2004	Компот из сухофруктов	200	0.9	0.0	31.3	128.8	13-42
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	4-38
	<b>Итого</b>	<b>495</b>				<b>618.9</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№110-2004	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	2.3	4.9	16.7	120.1	28-30
№493-2004	Фрикасе из птицы	50/50	14.5	14.8	0.6	193.6	50-57
№70-2013	Помидор свежий	20	0.7	0.1	2.7	14.3	8-26
№511-2004	Рис отварной	150	2.7	5.8	31.6	189.4	20-53
№518-2013	Напиток «Фруктовый остров»	200	0.4	0.00	22.0	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	50	2.0	0.6	16.2	77.8	1-30
	<b>Итого</b>	<b>775</b>				<b>685.2</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



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

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ  
На 28 ноября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
<i>Холодные блюда</i>			
1	Закуска «Русское раздолье»		
2	Винегрет овощной с маслом растительным	100	48-00
		100	20-00
<i>Первые блюда</i>			
3	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	29-00
<i>Вторые блюда</i>			
4	Сырники творожные со сгущенным молоком	50/20	40-00
5	Грудка куриная под шубой	100	83-00
6	Фрикасе из курицы	100	70-00
7	Гуляш из говядины	50/50	72-00
8	Горбуша под шубой	100	88-00
9	Котлета рубленая	50	35-00
<i>Гарнир</i>			
10	Крупа рисовая отварная	150	20-00
11	Крупа перловая отварная	150	15-00
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.