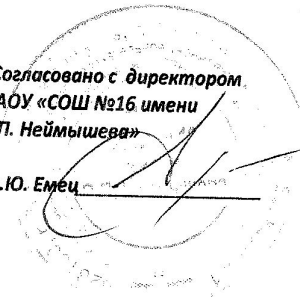




*Чашина С.Ф.*

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

О.Ю. Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ**  
на 29 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	Печенье Чоко-Пай	1/35	9.8	27.4	18.1	259.8	26-40
№685-2004	Чай с молоком	200	0.2	0.0	15.0	60.8	13-70
		235				320.6	40-10
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4, кл)</b>							
№4/8-2011	Гречка по-купечески	200	11.8	13.5	32.5	298.7	94-23
№630-1996	Чай с молоком	200	2.8	2.5	15.1	94.1	13-70
№518-2013	Напиток «Фруктовый остров»	200	0.4	0.0	22.0	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	5-85
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Кондитерское изделие (Печенье «Контик»)	1/50	1.1	1.5	21.0	101.9	59-20
	<b>Итого</b>	<b>720</b>				<b>703.8</b>	<b>207-70</b>
<b>Горячий завтрак Комплекс 3 (5-11 р/п, м/о)</b>							
№4/8-2011	Гречка по-купечески	200	11.8	13.5	32.5	298.7	94-23
№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	5-28
	Хлеб пшеничный ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	5-28
	<b>Итого</b>	<b>470</b>				<b>478.6</b>	<b>107-70</b>
<b>Обед (1-11 кл.)</b>							
№139-2004	Суп картофельный с чечевицей с мясом	250/10	2.3	4.9	16.7	120.1	45-67
№363-2013	Тефтели в соусе томатном	60/50	10.3	9.9	3.8	145.5	41-64
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	10-77
№518-2013	Напиток «Фруктовый остров»	200	0.4	0.00	22.0	90.0	29-44
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб пшеничный ржаной	38	0.7	0.1	9.4	41.3	5-60
	<b>Итого</b>	<b>788</b>				<b>649.9</b>	<b>138-40</b>

Соц. педагог

*С.В. Берегина*  
Берегина С.В.

Зав. производством

*С.Ф. Чашина*  
Чашина С.Ф.

Медработник

*Т.А. Сеитова*  
Сеитова Т.А.



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ**

На 29 ноября 2024 года  
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева  
Свободные блюда  
Корпус 1

№/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	<b>Холодные блюда</b>		
1	Закуска «Греческий»		
2	Салат «Вечерний»	100	48-00
		100	44-00
	<b>Первые блюда</b>		
3	Суп с чечевицей и мясом	250/10	35-00
	<b>Вторые блюда</b>		
4	Сырники творожные со сгущенным молоком		
5	Горбуша запеченная в фольге	50/20	40-00
6	Фрикасе из курицы	200	80-00
7	Поджарка из говядины	100	70-00
8	Котлета по-сарански	50/20	7300
9	Котлета рубленая	90	80-00
10	Блинчики с мясом	50	35-00
		75/20	38-00
	<b>Гарнир</b>		
11	Крупа рисовая отварная		
12	Макаронные изделия отварные	150	20-00
13	Пюре картофельное	150	15-00
		150	25-00
	<b>Напитки</b>		
14	Чай разовый с лимоном (черный)		
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
16	Кофе растворимый	200/5	8-00
17	Напиток фруктовый	200	25-00
18	Кофе 3 в 1	200	15-00
		200	25-00

Зав производством Чашина С.Ф.