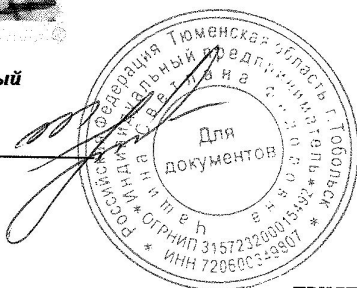




Утверждаю индивидуальный
Предприниматель

Чащина С.Ф.



Согласовано с

Директором МАОУ «СОШ №16
имени В.П.
Неймышева»
О.Ю. Емел

29.09.2023 год

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 29 сентября 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Угледо- ды	Энергетич- еская ценность, ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
№123-2004	Булочка домашняя	100	3.8	7.8	41.0	249.4	20-47
№518-2013	Сок «Персона» яблочный	200	0.2	0.2	27.5	113.0	19-63
	Итого	300				362.4	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, м/о, р/пл)							
14/15-2011	Нарезка из овощей	15	0.9	5.0	3.1	61.0	3-62
№494-2004	Грудка куриная запеченная по-домашнему	80	15.6	12.0	0.6	169.0	69-68
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	4.2	5.9	44.2	247.0	8-58
№642-1996	Какао с молоком	200	3.9	4.2	20.2	134.0	17-32
	Хлеб ржаной	30	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	505				730.1	107-70
Обед (1-11 классы)							
№127-2004	Щи зеленые с птицей со сметаной	250/5/10	3.9	5.9	12.2	187.9	28-67
№345-2004	Котлеты рыбные	70	14.0	11.6	13.0	212.4	27-00
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	17-74
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-91
	Продукт йогуртовый пастеризованный с витаминами А, Д, Е	110	1.8	1.5	4.5	38.7	56-80
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябиноушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	825				714.8	138-40

Соц. педагог

Сереева С.В.

Зав. производством

Чащина С.Ф.

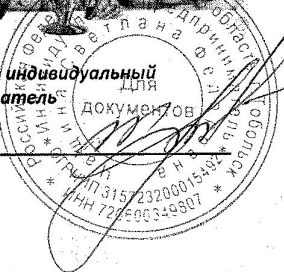
Медработник

Сеитова Т.А.



Утверждаю индивидуальный
предприниматель

Чащина С.Ф.



Согласовано с

Директором МАОУ «СОШ №16
имени В.П. Неймышева»

О.Ю.Емец

29.09.2023 год

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 29 сентября 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 «Столичный»	100	42-00
2	Винегрет овощной с маслом растительным	100	20-00
3	Овощи маринованные	100	25-00
Первые блюда			
4	Солянка по-домашнему со сметаной	250/5	39-00
Вторые блюда			
5	Котлета рубленая	50	35-00
6	Биштекс с яйцом	58/40	49-00
7	Колбаса жаренная	75	52-00
8	Сырники со сгущенным молоком	50/20	35-00
9	Горбуша под шубой	100	67-00
9	Бефстроганов	50/50	76-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Крупа рисовая отварная	150	15-00
12	Пюре картофельное	150	18-00
13	Гречка вязкая	150	15-00
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 из ягод	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
20	Напиток «Фруктовый остров»	200	30-00
21	Сок яблочный	200	22-00
Выпечные изделия			
22	Пицца мясная	220	75-00
23	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
24	Булочка сдобная	60	15-00
25	Чебуреки	80	30-00
26	Курник	80	25-00
27	Капкейк шоко	50	25-00
28	Пицца школьная	75	30-00

Зав производством

Чащина С.Ф.