



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

О.Ю. Емец

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
 на 30 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)							
		100	2.3	3.0	34.6	232.0	37-24
№123-2004	Плюшка московская	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
№685-2004	Чай с сахаром					283.0	40-10
	Итого	300					
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№311-2004	Каша молочная жидкая кукурузная с маслом	200/5	4.8	6.9	28.0	193.3	27-13
	Сочень творожный (промышленного производства)	60	1.1	1.5	21.0	212.9	57-60
№690-2004	Кофейный напиток с молоком	200	2.3	2.5	14.8	121.8	17-69
	Хлеб пшеничный йодированный	55	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Итого	520				605.8	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№4/1-20ё1	Салат из белокочанной капусты с маслом растительным	80	1.2	4.0	2.9	52.4	9-06
№12/2-2011	Суп сырный со сметаной с мясом птицы	250/10/5	7.7	9.7	18.7	192.9	33-65
№363-2013	Мясо тушеное в соусе	40/60	10.3	9.9	3.8	145.5	67-00
№520-2004	Пюре картофельное	100	3.3	4.4	23.5	147.0	15-01
№686-2004	Чай с лимоном	200/3	0.2	0.00	15.5	62.8	3-36
	Хлеб пшеничный йодированный	40	2.0	0.6	16.2	77.8	7-04
	Хлеб ржаной	40	0.7	0.1	9.4	41.3	3-28
	Итого	828				719.7	138-40

Соц. педагог

Зав. производством

Медработник

Серегина С.В.

Чащина С.Ф.

Сеитова Т.А.