



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

О.Ю.Емеев



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 31 января 2024 года
Столовая школы №16 имени В.П Неймышева
Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Угледо ы	Энергети ческая ценность , ккал.	Цена Блюда,
Завтрак (5-11 класс)							
№733-2004	Оладьи печеные с яблочным повидлом	100/30	7.3	7.0	46.1	278.0	37-11
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Итого	300				338.8	40-11
Горячий завтрак							
№59-2006	Котлеты из мяса и курицы «Школьные»	80	11.3	9.8	11.9	181.0	66-01
№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	150	1.7	4.5	24.3	148.6	15-11
№805-2004	Пирог манный	50	4.2	9.2	32.6	201.0	15-04
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-98
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	540				731.2	107-7
Обед							
№17-2013	Нарезка со свежих огурцов с маслом растительным	30	0.6	4.1	2.0	47.1	19-91
№157-2004	Солянка домашняя со сметаной	250/5	14.5	11.2	4.6	178.0	38-31
№439-2004	Печень, тушенная с овощами	50/50	11.7	10.6	4.9	164.0	40-31
№308-2013	Картофель толченый, по-деревенски	150	3.4	5.8	29.4	183.5	22-31
№638-2004	Компот из сухофруктов	200	0.9	0.00	31.3	128.8	9-00
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	20	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной витаминизированный	30	1.1	0.2	14.1	62.0	3-22
	Итого	785				841.2	138-4

Соц. педагог

Зав производством

Медработник

Серегина С.В.

Чащина с.ф.

Сеитова Т.А.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
На 31 января 2024 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 «Астория»	100	38-00
2	Салат свекольный с соленым огурцом с маслом растительным	100	20-00
Первые блюда			
3	Солянка домашняя со сметаной	250/5	36-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Азу из говядины	50/50	72-00
7	Биштекс рубленый с яйцом	58/40	63-00
8	Горбуша под шубой	100	62-00
9	Фрикасе из птицы	100	70-00
Гарнир			
10	Макаронные изделия отварные	150	15-00
11	Пюре картофельное	150	20-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
Напитки			
13	Чай с сахаром	200	3-00
14	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
15	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
16	Кофе растворимый	200	25-00
17	Напиток фруктовый	200	15-00
18	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
19	Пицца школьная	100	30-00
20	Пицца мясная	220	75-00
21	Сосиска, запеченная в тесте	60	25-00
22	Булочка сдобная	60	15-00
23	Кекс шоколадный	50	25-00
24	Курник	80	25-00

Зав производством _____ Чайкина С.Ф.