



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

О.Ю. Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 10 сентября 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 «Вечерний»	100	38-00
2	Салат «Соблазн»	100	45-00
Первые блюда			
3	Суп «Питательный» со сметаной и мясом птицы	250/10/5	27-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Грудка куриная с ананасом	100	78-00
7	Гуляш мясной	100	77-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Рыба «Лакомка»	100	77-00
Гарнир			
10	Пюре картофельное	150	25-00
11	Кабачки жареные	150	20-00
12	Макаронные изделия отварные	150	15-00
13	Крупа рисовая отварная	150	20-00
Напитки			
13	Чай с сахаром	200	3-00
15	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	8-00
16	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	8-00
17	Кофе растворимый	200	25-00
18	Компот фруктовый	200	15-00
19	Кофе 3 в 1	200	25-00
Выпечные изделия			
20	Курник	70	30-00
21	Капкейк шоколадный	50	30-00
22	Кекс Маффин сдобный	50	25-00
23	Булочка сдобная	60	20-00
24	Пицца школьная	75	30-00
25	Ватрушка с джемом вишни	50	20-00
26	Пицца «Напричидо»	220	75-00
27	Сосиска, запеченная в тесте	60	30-00

Зав производством Чащина С.Ф.



Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
на 10 сентября 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
Завтрак (5-11 кл)							
ттк-2004	«Курник»	70	12.6	11.8	12.7	237.0	29-44
№505-2013	Кисель из ягод	200	0.3	0.2	21.5	89.0	10-66
	Итого	270				326	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№437-2004	Гуляш из говядины	40/60	9.1	7.5	3.4	117.5	82-91
№508-2004	Крупа гречневая отварная	150	3.7	3.6	29.7	166.0	15-02
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.0	15.0	60.8	2-86
	Хлеб пшеничный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	11	0.7	0.1	9.4	41.3	1-63
	Итого	491				463.4	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№101-2004	Икра кабачковая промышленного производства	60	0.8	2.7	3.3	40.7	15-87
№154-2004	Суп «Питательный» с мясом птицы со сметаной	250/7/5	7.5	10.3	26.4	228.3	26-92
№363-2013	Мясо по-венски	50	10.3	9.9	3.8	145.5	47-16
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	4.4	23.5	147.0	22-52
№585-2996	Компот из ягод	200	0.2	0.0	20.6	83.2	17-13
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-52
	Итого	712				763.8	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.