

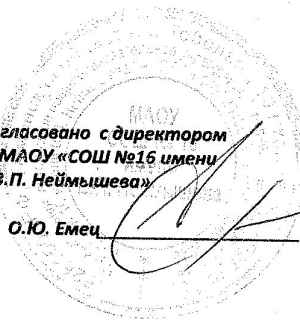


Утверждаю
 Организация: питания
 Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ
 На 11 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 «Морской»	100	36-00
2	Салат «Флорида»	100	33-00
Первые блюда			
3	Рассольник Ленинградский со сметаной и мясом птицы	250/10/5	33-00
Вторые блюда			
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Колбаски венские отварные	50	48-00
7	Поджарка из говядины	50/50	72-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Минтай жареный на кости	100	35-00
10	Грудка куриная под шубой	100	68-00
Гарнир			
11	Пюре картофельное	150	25-00
12	Капуста тушеная	150	20-00
13	Макаронные изделия отварные	150	15-00
14	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 «Капричидо»	220	75-00
27	Сосиска, запеченная в тесте	60	30-00

Зав. производством Чащина С.Ф.



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

О.Ю.Емец

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
 МЕНЮ**
 на 11 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)							
№312-2013	Дрочена	80	12.7	12.1	1.7	187.6	33-72
685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86
	Хлеб пшеничный	20	2.0	0.6	16.2	77.8	3-52
	Итого	300				316.4	40-10
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл)							
№451-2004	Биточки, рубленные из мяса	75	8.1	11.8	14.3	195.8	73-73
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	3.2	2.8	34.3	175.2	15-46
№705-2004	Отвар из шиповника	200	0.4	0.0	22.0	90.0	9-71
	Хлеб пшеничный	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	475				580.1	107-70
Обед (1-11 кл.)							
№132-2004	Рассольник Ленинградский с мясом птицы со сметано	250/7/5	7.2	5.9	15.4	143.5	33-62
№437-1996	Кабачки, фаршированные в соусе	100	14.7	15.3	26.5	302.5	52-93
№518-2013	Сок Вкусный	200	0.4	0.00	22.0	90.0	23-53
№123-2004	Булочка сдобная	60	3.7	4.3	41.0	219.0	19-52
	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	672				872.1	138-40

Соц. педагог

Серегина С.В.

Зав производством

Чащина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.