

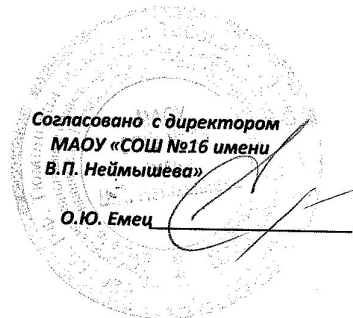


Утверждаю
Организатор питания
Чащина С.Ф.



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

О.Ю. Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

На 12 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 «Солнышко»	100	29-00
2	Салат «Юлькин»	100	45-00
Первые блюда			
3	Суп картофельный с чечевицей с 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	Бефстроганов	50/50	77-00
7	Поджарка из горбуши	50/20	59-00
8	Фрикасе из курицы	100	70-00
9	Голубцы мясные	100	55-00
10	Отбивная из куриной грудки	100	50-00
Гарнир			
11	Пюре картофельное	150	25-00
12	Крупа перловая отварная	150	15-00
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 12 сентября 2024 года
 Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева

№ Рецептуры	Наименование блюд	Корпус 1						Цена Блюда, руб
		Выход массы порции,	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Це-сть в ккал		
Завтрак (5-11 кл.)								
№747-2004	Мясные изделия запеченные в тесте	60	12.8	9.0	3.9	147.8	37-24	
685-2004	Чай с сахаром	200	0.1	0.0	12.6	51.0	2-86	
	Итого	260				198.8	40-10	
Горячий завтрак Комплекс 3 (1-4 кл.)								
№436-2004	Жаркое по-домашнему	200	14.7	15.3	26.5	302.5	75-96	
№639-2004	Компот из компотной смеси	200	0.7	0.0	23.9	98.4	22-94	
	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	450				520.0	107-70	
Обед (1-11 кл.)								
№145-2013	Суп картофельный с чечевицей с мясом птицы	250/7	2.5	4.9	16.2	118.9	33-82	
№454-2004	Котлета по-хлыновски	50	12.3	13.1	11.4	212.7	37-82	
№512-2004	Рис припущенный	150	3.1	2.8	34.3	175.2	23-69	
№24-2004	Огурец соленый	10	0.5	0.1	1.0	6.9	4-83	
№518-2013	Напиток «Фруктовый остров»	200	0.5	0.0	34.0	138.0	29-44	
	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	717				770.8	138-40	

Соц. педагог _____ Серегина С.В.

Зав производством _____ Чащина С.Ф.

Медработник _____ Сеитова Т.А.