



И.И. Маланова

по столовой школе № 2 на 05 сентября 2018 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	10-00	100
Салат из капусты свежей с маслом растительным	3-00	100
Салат из капусты свежей с редисом и маслом растительным	6-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Рассольник с курой	15-40	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная	25-00	60
Голень запеченная	19-46	60
Сосиска отварная	22-80	60
Котлета говяжья (фарш)	17-30	50
Рыба лакомка (горбуша)	37-20	80
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	30-00	108
Плов с курой	19-80	150/50
Картофель запеченный	12-50	200/10
Макаронные отварные с маслом сливочным	7-80	200/10
Хлеб ржаной	1-30	30
Батон нарезной	1-80	30
Белый соус	1-40	20
ВЫПЕЧКА:		
Булочка «Домашняя»	4-90	100
Пирожок с повидлом	5-00	60
Пирожок с яйцом	2-60	60
Плюшка сдобная с маком	2-80	60
Пицца	16-70	100
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром и лимоном	2-70	200/15/7
Кисель плодово-ягодный	5-80	200
ПИТАНИЕ С 1-4 КЛАСС		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	1-80	60
Макаронные отварные с маслом сливочным	7-00	150/10
Сосиска отварная	22-80	60
Чай с сахаром и лимоном	2-70	200/15/7
Хлеб ржаной	1-30	30
Яблоко	4-80	60
Итого:	40-40	
ПИТАНИЕ С 5-11 КЛАСС		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	1-80	60
Макаронные отварные с маслом сливочным	7-80	200/10
Сосиска отварная	22-80	60
Чай с сахаром и лимоном	2-70	200/15/7
Хлеб ржаной	1-30	30
Яблоко	4-80	60
Итого:	41-20	
ПИТАНИЕ (Г.П.Д. дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Рассольник с курой	15-40	250/25
Плов с курой	19-80	150/50
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	2-20	60
Хлеб ржаной	1-30	30
Чай с сахаром	1-30	200/15
Итого:	40-00	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.



«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

по столовой школы № 2 на 04 сентября 2018 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	10-00	100
Салат из капусты свежей с маслом растительным	3-00	100
Салат из капусты свежей с кукурузой и редисом, маслом растительным	7-30	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп картофельно-гороховый с говядиной	22-10	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-00	60
Кура запеченная (голень)	19-50	50
Сосиска отварная	22-80	60
Котлета говяжья (фарш)	17-30	50
Перец, фаршированный мясом и рисом	46-20	160
Мясо запеченное с овощами (говядина)	42-80	60
Макароны отварные с маслом сливочным	7-80	200/10
Капуста тушенная (свежая)	10-80	200
Запеканка творожная со сметаной	38-50	130/10
Хлеб ржаной	1-30	30
Батон нарезной	2-80	40
ВЫПЕЧКА:		
Булочка «Домашняя»	4-70	100
Пирожок с повидлом	3-90	60
Сосиска запеченная в тесте	16-80	35/50
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-10	200/15
Компот из сухофруктов (курага)	7-40	200
Какао на цельном молоке	8-30	200
ПИТАНИЕ С 1-4 КЛАСС		
Салат из моркови с яблоками и маслом растительным	2-90	60
Запеканка творожная со сметаной	35-80	120/10
Какао на цельном молоке	8-30	200
Булочка «Домашняя»	4-70	100
Яблоко	3-20	40
Итого:	54-90	
ПИТАНИЕ С 5-11 КЛАСС		
Салат из моркови с яблоками и маслом растительным	2-90	60
Запеканка творожная со сметаной	38-50	130/10
Какао на цельном молоке	8-30	200
Булочка «Домашняя»	4-70	100
Яблоко	3-20	40
Итого:	57-60	
ПИТАНИЕ (ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Винегрет овощной с маслом растительным	3-40	60
Суп картофельно-гороховый с говядиной	22-10	250/15
Котлета говяжья (фарш)	17-30	50
Капуста тушенная (свежая)	5-40	100
Кисель плодово-ягодный	5-80	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	55-30	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.



«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

по столовой школы № 2 от 05 сентября 2018 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	10-00	100
Салат из капусты свежей и редисом, маслом растительным	6-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп крестьянский с курой	14-90	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-00	60
Кура запеченная (голень)	19-50	50
Котлета говяжья (фарш)	17-30	50
Сосиска отварная	22-80	60
Голубцы (фарш говяжий)	28-50	108
Запеканка овощная	19-10	150
Баклажаны, фаршированный овощами	16-80	130
Пюре картофельное с маслом сливочным	13-90	180/10
Греча отварная с маслом сливочным	11-20	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	7-80	200/10
Хлеб ржаной	1-30	30
Батон нарезной	2-80	40
ВЫПЕЧКА:		
Булочка «Домашняя»	4-70	100
Ватрушка с творогом	9-60	60
Пицца	16-70	100
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-30	200/15
Компот из сухофруктов (курага)	7-40	200
Кисель плодово-ягодный	5-80	200
ПИТАНИЕ С 1-4 КЛАСС		
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	2-20	60
Пюре картофельное с маслом сливочным	12-40	150/10
Шницель говяжий натуральный	33-30	60
Чай с сахаром и молоком	6-30	200/15
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	55-50	
ПИТАНИЕ С 5-11 КЛАСС		
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	2-20	60
Пюре картофельное с маслом сливочным	13-90	180/10
Шницель говяжий натуральный	44-40	80
Чай с сахаром и молоком	6-30	200/15
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	68-10	
ПИТАНИЕ (ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Помидор свежий	1-60	15
Суп крестьянский с курой	14-90	250/25
Запеканка творожная со сметаной	35-80	120/10
Чай с сахаром	1-30	200/15
Батон нарезной	2-80	40
Итого:	56-40	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.



Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 06 сентября 2018 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	10-00	100
Салат из капусты свежей с кукурузой и редисом, маслом растительным	7-30	100
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	3-70	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Борщ из свежей капусты с курой	14-80	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-00	60
Кура запеченная (голень)	19-50	60
Сосиска отварная	22-80	60
Котлета говяжья (фарш)	17-30	108
Перец, фаршированный мясом и рисом	46-20	80
Рыба жареная (минтай)	30-20	60
Биточек рыбный	13-80	80
Рис отварной с маслом сливочным	10-50	200/10
Греча отварная с маслом сливочным	11-20	200/10
Хлеб ржаной	1-30	30
Батон нарезной	2-80	40
ВЫПЕЧКА:		
Булочка «Домашняя»	4-70	100
Пирожок с повидлом	3-90	60
Пирожок с яйцом	2-60	60
Колбаса в/с запеченная в тесте	11-30	50/20
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-30	200/15
Кисель плодово-ягодный	5-80	200
ПИТАНИЕ С 1-4 КЛАСС		
Горошек зеленый консервированный	3-90	20
Рис отварной с маслом сливочным	9-90	180/10
Биточек рыбный	13-80	80
Кофейный напиток на цельном молоке	6-30	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	35-20	
ПИТАНИЕ С 5-11 КЛАСС		
Горошек зеленый консервированный	3-90	20
Рис отварной с маслом сливочным	10-50	200/10
Биточек рыбный	17-20	100
Кофейный напиток на цельном молоке	6-30	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	39-20	
ПИТАНИЕ (ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат из свежей капусты с маслом растительным	1-80	60
Борщ из свежей капусты с курой	14-80	250/25
Жаркое по-домашнему с курой	20-00	200/50
Компот из сухофруктов (курага)	7-40	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	45-30	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова Н.И.
Носенко А.В.



[Handwritten signature]

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю
по столовой школы № 2 на 07 сентября 2018 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	10-00	100
Салат из капусты свежей с маслом растительным	3-00	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп картофельный с рыбными консервами	9-10	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-00	60
Кура запеченная (голень)	19-50	50
Сосиска отварная	22-80	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	30-00	108
Котлета говяжья (фарш)	17-30	50
Греча отварная с маслом сливочным	11-20	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	7-80	200/10
Батон нарезной	2-70	40
Хлеб ржаной	1-30	30
ВЫПЕЧКА:		
Булочка «Домашняя»	4-70	100
Пирожок с повидлом	3-90	60
Колбаса в/с запеченная в тесте	11-30	50/20
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-30	200/15
ПИТАНИЕ С 1-4 КЛАСС		
Салат из капусты свежей с редисом и маслом растительным	3-90	60
Греча отварная с маслом сливочным	9-00	150/8
Гуляш из говядины	48-50	45/75
Чай с сахаром	1-30	200/15
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	64-00	
ПИТАНИЕ С 5-11 КЛАСС		
Салат из капусты свежей с редисом и маслом растительным	3-90	60
Греча отварная с маслом сливочным	9-00	150/8
Гуляш из говядины	53-40	50/75
Чай с сахаром	1-30	200/15
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	68-90	
ПИТАНИЕ (ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Огурец свежий	5-80	60
Суп картофельный с рыбными консервами	9-10	250/25
Рис отварной с маслом сливочным	10-50	200/10
Рыба припущенная (минтай)	20-00	100
Кисель плодово-ягодный	5-90	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	52-60	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

[Handwritten signature]

Монахова И.И.
Носенко А.В

[Handwritten signature]



И.И. Маланова

по столовой школы № 2 на 10 сентября 2018 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из капусты свежей с редисом, укропом и маслом растительным	7-60	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	10-00	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Рассольник с курой	15-40	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-00	60
Кура запеченная (голень)	19-50	50
Котлета говяжья (фарш)	17-30	50
Сосиска отварная	22-80	60
Жаркое по-домашнему с курой	26-00	200/50
Макароны отварные с маслом сливочным	7-80	200/10
Греча отварная с маслом сливочным	11-20	200/10
Хлеб ржаной	1-30	30
Батон нарезной	2-70	40
ВЫПЕЧКА:		
Булочка «Домашняя»	4-70	100
Пирожок с повидлом	3-90	60
Пирожок с яйцом	2-60	60
Пирожок с яблоками	5-60	60
Колбаса в/с запеченная в тесте	11-30	50/20
Пицца	16-70	100
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-30	200/15
ПИТАНИЕ С 1-4 КЛАСС		
Помидор свежий	5-80	60
Жаркое по-домашнему с курой	24-70	180/50
Компот из сухофруктов (курага)	7-40	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Печенье	19-50	0,05
Итого:	58-70	
ПИТАНИЕ С 5-11 КЛАСС		
Помидор свежий	5-80	60
Жаркое по-домашнему с курой	26-00	200/50
Компот из сухофруктов (курага)	7-40	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Печенье	19-50	0,05
Итого:	60-00	
ПИТАНИЕ (ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	2-90	30
Рассольник с курой	15-40	250/25
Рагу овощное	8-90	180
Кура отварная	20-90	50
Чай с сахаром	1-30	200/15
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	50-70	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.



Н.Н. Маланова

по столовой школы № 2 на 14 сентября 2018 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	3-00	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	10-00	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп картофельно-гороховый с курой	14-30	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-00	60
Кура запеченная (голень)	19-50	50
Котлета говяжья (фарш)	17-30	50
Сосиска отварная	22-80	60
Перец, фаршированный мясом и рисом	46-20	160
Рыба дакомка (горбуша)	37-20	80
Рис отварной с маслом сливочным	10-50	200/10
Макаронь отварные с маслом сливочным	7-80	200/10
Хлеб ржаной	1-30	30
Батон нарезной	2-70	40
ВЫПЕЧКА:		
Булочка «Домашняя»	4-70	100
Пирожок с повидлом	3-90	60
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-30	200/15
Компот из сухофруктов (изюм)	6-80	200
ПИТАНИЕ С 1-4 КЛАСС		
Огурец свежий	2-20	20
Омлет натуральный с сыром и маслом сливочным	32-50	150/10/5
Какяо на цельном молоке	8-80	200
Булочка Слобная	2-70	40
Мандарин	12-00	80
Итого:	58-20	
ПИТАНИЕ С 5-11 КЛАСС		
Огурец свежий	2-20	20
Омлет натуральный с сыром и маслом сливочным	37-70	180/10/5
Какяо на цельном молоке	8-80	200
Булочка Слобная	2-70	40
Мандарин	12-00	80
Итого:	63-40	
ПИТАНИЕ (ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Суп картофельно-гороховый с курой	14-30	250/25
Рис отварной с маслом сливочным	9-00	150/10
Котлета говяжья (фарш)	17-30	50
Витаминизированный напиток (клубника)	7-20	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	49-10	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.



«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

по столовой школы № 2 на 12 сентября 2018 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из капусты свежей с редисом и маслом растительным	6-50	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	10-00	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Борщ из свежей капусты с курой	14-80	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-00	60
Кура запеченная (голень)	19-50	50
Сосиска отварная	22-80	60
Котлета говяжья (фарш)	17-30	50
Рыба жареная (минтай)	30-20	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	30-00	108
Тефтели говяжья (фарш говяжий)	24-50	80/29
Греча отварная с маслом сливочным	11-20	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	7-80	200/10
Хлеб ржаной	1-30	30
Батон нарезной	2-70	40
ВЫПЕЧКА:		
Булочка «Домашняя»	4-70	100
Пирожок с повидлом	3-90	60
Пирожок с яйцом	2-60	60
Сосиска запеченная в тесте	16-80	35/50
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-30	200/15
ПИТАНИЕ С 1-4 КЛАСС		
Помидор свежий	2-20	20
Макароны отварные с маслом сливочным	7-00	150/10
Тефтели говяжья (фарш говяжий)	18-90	60/29
Чай с сахаром и молоком	6-80	200/15
Хлеб ржаной	1-30	30
Мандарин	7-50	50
Итого:	43-70	
ПИТАНИЕ С 5-11 КЛАСС		
Помидор свежий	3-80	35
Макароны отварные с маслом сливочным	7-50	180/10
Тефтели говяжья (фарш говяжий)	30-00	100/29
Чай с сахаром и молоком	6-80	200/15
Хлеб ржаной	1-30	30
Мандарин	7-50	50
Итого:	56-90	
ПИТАНИЕ (СПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Огурец свежий	5-80	60
Борщ из свежей капусты с курой	14-80	250/25
Греча отварная с маслом сливочным	9-60	150/10
Рыба припущенная (минтай)	16-00	80
Чай с сахаром	1-30	200/15
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	48-80	

зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В



[Handwritten signature]

Н.Н. Маланова

по столовой школы № 2 на 14 сентября 2018 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	3-00	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	10-00	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой	13-90	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-00	60
Кура запеченная (голень)	19-50	50
Сосиска отварная	22-80	60
Котлета говяжья (фарш)	17-30	50
Рыба припущенная (минтай)	16-00	80
Макароны отварные с маслом сливочным	7-80	200/10
Греча отварная с маслом сливочным	11-20	200/10
Хлеб ржаной	1-30	30
Батон нарезной	2-70	40
ВЫПЕЧКА:		
Булочка «Домашняя»	4-70	100
Пирожок с повидлом	3-90	60
Пирожок с яйцом	2-60	60
Колбаса в/с запеченная в тесте	11-30	50/20
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-30	200/15
ПИТАНИЕ С 1-4 КЛАСС		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	1-80	60
Греча отварная с маслом сливочным	9-60	150/10
Рыба припущенная (минтай)	16-00	80
Напиток витаминизированный (компотная смесь)	7-90	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Груша	11-10	80
Итого:	47-70	
ПИТАНИЕ С 5-11 КЛАСС		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	1-80	60
Греча отварная с маслом сливочным	11-20	200/10
Рыба припущенная (минтай)	20-00	100
Напиток витаминизированный (компотная смесь)	7-90	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Груша	11-10	80
Итого:	53-30	
ПИТАНИЕ (ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	3-50	35
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой	13-90	250/25
Макароны отварные с маслом сливочным	7-00	150/10
Котлета говяжья (фарш)	20-80	60
Кисель плодово-ягодный	5-80	200
Хлеб ржаной	1-30	30
Итого:	52-30	

Зав. структурным подразделением
Калькулятор: *[Handwritten signature]*

Монахова И.И.
Носенко А.В

[Handwritten signature]