

«Утверждаю»
Директор:



И.И. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 13 октября 2020 года

| Наименование | Цена | Кол-во, гр. |
|---|-------|-------------|
| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ: | | |
| Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной м маслом растительным | 11-80 | 100 |
| Винегрет овощной с сельдью и маслом растительным | 27-20 | 100 |
| ПЕРВЫЕ БЛЮДА: | | |
| Рассольник домашний с говядиной | 18-30 | 250/15 |
| ВТОРЫЕ БЛЮДА: | | |
| Кура отварная (порционная) | 26-20 | 60 |
| Кура запеченная (филе) | 36-30 | 60 |
| Кура запеченная (голень) | 37-30 | 60 |
| Котлета говяжья (фарш) | 20-10 | 60 |
| Перец фаршированный | 41-40 | 130 |
| Сосиска отварная | 26-20 | 60 |
| Рыба жареная (минтай) | 29-40 | 80 |
| Рис отварной с маслом сливочным | 11-20 | 200/5 |
| Макароны отварные с маслом сливочным | 13-70 | 200/10 |
| Хлеб пшеничный | 2-20 | 30 |
| Хлеб ржаной | 1-40 | 30 |
| ВЫПЕЧКА: | | |
| Колбаса в/с запеченная в тесте | 11-00 | 50/20 |
| Булочка «Домашняя» | 6-00 | 60 |
| Пирожок с повидлом | 6-30 | 60 |
| НАПИТКИ: | | |
| Чай с сахаром | 1-70 | 200/15 |
| Вода питьевая негазированная (10 баллов) | 11-00 | 0,5 |
| ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС | | |
| Бутерброд с маслом | 6-42 | 30/10 |
| Макароны отварные с маслом сливочным | 6-82 | 150/5 |
| Котлета говяжья (фарш) | 12-89 | 50 |
| Кофейный напиток на цельном молоке | 8-76 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 1-92 | 30 |
| Сок | 17-00 | 200 |
| Груша | 16-20 | 120 |
| Итого: | 70-01 | |
| ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС | | |
| Огурец свежий | 3-46 | 30 |
| Рассольник домашний с говядиной | 14-07 | 250/15 |
| Рыба припущенная | 18-52 | 50 |
| Рис отварной | 4-78 | 150 |
| Чай с сахаром | 1-29 | 200/15 |
| Хлеб пшеничный | 1-92 | 30 |
| Хлеб ржаной | 1-20 | 30 |
| Итого: | 45-24 | |
| ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС | | |
| Бутерброд с маслом | 8-40 | 30/10 |
| Макароны отварные с маслом сливочным | 8-90 | 150/5 |
| Котлета говяжья (фарш) | 16-80 | 50 |
| Кофейный напиток на цельном молоке | 11-40 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 2-20 | 30 |
| Итого: | 47-70 | |
| ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности) | | |
| ОБЕД | | |
| Огурец свежий | 4-50 | 30 |
| Рассольник домашний с говядиной | 18-30 | 250/15 |
| Рыба припущенная | 24-10 | 50 |
| Рис отварной | 6-20 | 150 |
| Чай с сахаром | 1-70 | 200/15 |
| Хлеб ржаной | 1-40 | 30 |
| Итого: | 56-20 | |

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.