

«Утверждаю»  
Директор:

И.И. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 14 октября 2020 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Винегрет овощной с маслом растительным	6-70	100
Винегрет овощной с сельдью и маслом растительным	27-20	100
Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной м маслом растительным	11-80	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Суп с крупой перловой и курой	6-50	250/10
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (порционная)	26-20	60
Кура запеченная (голень)	37-30	60
Кура запеченная (филе)	36-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Голубцы (фарш говяжий)	27-30	108
Сосиска отварная	26-20	60
Капуста тушеная свежая	11-10	150
Греча отварная с маслом сливочным	19-90	200/10
Макаронны отварные с маслом сливочным	13-70	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>ВЫПЕЧКА:</b>		
Колбаса в/с запеченная в тесте	11-00	50/20
Булочка «Домашняя»	6-00	60
Пирожок с повидлом	6-30	60
<b>НАПИТКИ:</b>		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	11-00	0,5
<b>ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС</b>		
Бутерброд с колбасой	9-21	30/20
Пудинг из творога с джемом	46-62	180/20
Чай с сахаром	1-29	200/15
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	3-80	20
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	62-84	
<b>ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС</b>		
Салат картофельный с огурцом и горошком	6-33	100
Суп с крупой перловой и курой	4-94	250/10
Котлета рубленая из птицы	16-83	50
Капуста тушеная	8-52	150
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	3-06	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	42-80	
<b>ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Бутерброд с колбасой	12-00	30/20
Пудинг из творога с джемом	35-60	100/20
Чай с сахаром	1-70	200/15
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	55-90	
<b>ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)</b>		
<b>ОБЕД</b>		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-00	60
Суп с крупой перловой и курой	6-50	250/10
Котлета рубленая из птицы	21-90	50
Капуста тушеная	11-10	150
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	4-00	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	49-90	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В.