

«Утверждаю»
Директор:



Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 15 октября 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Винегрет овощной с маслом растительным	6-70	100
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	7-40	100
Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной и маслом растительным	11-80	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	11-10	250/10/5
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	26-20	60
Кура запеченная (голень)	37-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Кабачки запеченные, фаршированные овощами	23-70	130
Сосиска отварная	26-20	60
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
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	11-00	0,5
ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-33	30/15/5
Каша из пшена и риса с маслом сливочным	12-16	200/10
Какао с молоком	8-34	200
Кефир 3,2 жирности	24-00	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Банан	19-97	235
Итого:	76-72	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Салат из моркови с яблоками	2-82	60
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	8-54	250/10/5
Рыба, тушеная в томате с овощами	22-64	50/10
Рис отварной	4-78	150
Компот из изюма	6-02	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	47-92	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	13-40	30/15/5
Каша из пшена и риса с маслом сливочным	15-80	200/10
Какао с молоком	10-90	200
Кефир 3,2 жирности	27-60	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	69-90	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат из моркови с яблоками	3-70	60
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	11-10	250/10/5
Рыба, тушеная в томате с овощами	29-40	50/10
Рис отварной	6-20	150
Компот из изюма	7-80	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	59-60	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.