

«Утверждаю»  
Директор:



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 16 октября 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Сельдь с картофелем и маслом растительным	23-80	100
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	7-40	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	14-80	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Суп гороховый с курой	9-80	250/15
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (порционная)	26-20	60
Кура запеченная (филе)	36-30	60
Кура запеченная (голень)	37-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	60
Рыба жареная (минтай)	29-40	80
Сосиска отварная	26-20	60
Кабачки запеченные, фаршированные овощами	23-70	130
Греча отварная с маслом сливочным	19-90	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	13-70	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
<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 маслом	6-42	30/10
Сосиска отварная	20-16	60
Картофель тушеный	7-32	150
Чай с сахаром и лимоном	2-33	200/15/7
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	38-15	
<b>ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС</b>		
Салат из свежих огурцов	8-19	60
Суп гороховый с курой	7-54	250/15
Котлета мясная рубленая	12-44	50
Макароны отварные с маслом сливочным	5-30	100/5
Кисель фруктовый	5-01	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	41-60	
<b>ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Бутерброд с маслом	8-40	30/10
Сосиска отварная	26-20	60
Картофель тушеный	9-50	150
Чай с сахаром и лимоном	3-00	200/15/7
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	49-30	
<b>ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)</b>		
<b>ОБЕД</b>		
Салат из свежих огурцов	17-80	100
Суп гороховый с курой	9-80	250/15
Котлета мясная рубленая	16-20	50
Макароны отварные с маслом сливочным	8-90	150/5
Кисель фруктовый	6-50	200
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	60-40	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В.