

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 21 октября 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	14-80	100
Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной м маслом растительным	11-80	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	14-90	250/25/5
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
Сосиска отварная	26-20	60
Голубцы ленивые	29-00	109
Печень жареная (говяжья)	29-10	50
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
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	11-00	0,5
ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с повидлом	6-70	30/20/5
Макароны отварные с маслом сливочным	6-82	150/5
Котлета говяжья (фарш)	12-89	50
Чай с сахаром	1-29	200/15
Снежок 2,5 % м.д.ж.	14-46	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	44-08	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	5-94	60
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	11-47	250/25/5
Рыба отварная треска с маслом	22-77	50/5
Рис отварной	4-78	150
Компот из свежих яблок	5-09	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	53-17	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с повидлом	8-70	30/20/5
Макароны отварные с маслом сливочным	8-90	150/5
Котлета говяжья (фарш)	16-80	50
Чай с сахаром	1-70	200/15
Снежок 2,5 % м.д.ж.	16-60	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	54-90	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	3-90	30
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	14-90	250/25/5
Рыба отварная треска с маслом	29-60	50/5
Рис отварной	4-10	100
Компот из свежих яблок	6-60	200
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	60-30	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.