

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 22 октября 2020 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Винегрет овощной с маслом растительным	6-70	100
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:		
Суп молочный с макаронными изделиями	10-50	250
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
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Сосиска отварная	26-20	60
Кабачки запеченные, фаршированные овощами	23-70	130
Мясо запеченное с овощами (говядина)	48-10	60
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
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
Сок (нектар)	17-00	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	41-41	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Салат картофельный с морковью	3-30	60
Суп молочный с макаронными изделиями	8-05	250
Жаркое по-домашнему из говядины	35-68	125/35
Напиток из плодов шиповника	5-16	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	61-31	
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
Сок (нектар)	19-60	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	51-00	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат картофельный с морковью	4-10	60
Суп молочный с макаронными изделиями	10-50	250
Жаркое по-домашнему из говядины	46-40	125/35
Напиток из плодов шиповника	6-70	200
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	68-90	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В