

«Утверждаю»

Директор:

Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 23 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 вермишелевый с курой	9-20	250/15
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
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	29-00	108
Котлета рыбная (минтай)	18-90	50
Картофельное пюре с маслом сливочным	15-90	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 колбасой п/к	9-21	30/20
Каша геркулесовая с маслом сливочным	9-95	200/5
Чай с сахаром и лимоном	2-33	200/15/7
Снежок 2,5 % м.д.ж.	14-46	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	37-87	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Винегрет овощной	3-22	60
Суп вермишелевый с курой	7-04	250/15
Котлета рыбная (минтай)	14-55	50
Картофельное пюре с маслом сливочным	12-23	200/5
Кисель плодово-ягодный	5-01	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	45-17	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	12-00	30/20
Каша геркулесовая с маслом сливочным	13-00	200/5
Чай с сахаром и лимоном	3-00	200/15/7
Снежок 2,5 % м.д.ж.	16-70	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	46-90	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Винегрет овощной	4-20	60
Суп вермишелевый с курой	9-20	250/15
Котлета рыбная (минтай)	18-90	50
Картофельное пюре с маслом сливочным	15-90	200/5
Кисель плодово-ягодный	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	56-10	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:Монахова И.И.
Носенко А.В.