



Н.Н. Маланова

по столовой школы № 2 на 06 ноября 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Оливье с маслом растительным	16-20	100
Винегрет овощной с сельдью и маслом растительным	27-20	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	16-70	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп гороховый с курой	10-20	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	27-40	60
Кура запеченная (филе)	41-10	60
Кура запеченная (голень)	37-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	29-30	108
Сосиска отварная	26-20	60
Картофель тушеный	13-30	200
Макароны отварные с маслом сливочным	13-80	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
ВЫПЕЧКА:		
Колбаса в/с запеченная в тесте	11-30	50/20
Булочка «Домашняя»	6-00	60
Пирожок с повидлом	6-30	60
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	12-00	0,5
ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с маслом	6-42	30/10
Сосиска отварная	20-16	60
Картофель тушеный	10-19	200
Чай с сахаром и лимоном	2-33	200/15/7
Хлеб пшеничный	1-92	30
Груша	4-72	35
Итого:	45-74	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Салат из свежих огурцов	9-29	60
Суп гороховый с курой	7-80	250/15
Котлета мясная рубленая	12-47	50
Макароны отварные с маслом сливочным	6-82	150/5
Кисель фруктовый	5-01	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	44-51	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Сосиска отварная	26-20	60
Картофель тушеный	13-30	200
Чай с сахаром и лимоном	3-00	200/15/7
Хлеб пшеничный	2-20	30
Печенье затяжное	8-80	40
Итого:	53-50	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат из свежих огурцов	12-10	60
Суп гороховый с курой	10-20	250/15
Котлета мясная рубленая	16-20	50
Макароны отварные с маслом сливочным	8-90	150/5
Кисель фруктовый	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-30	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.