

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 09 ноября 2020 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	16-70	100
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	9-10	100
Салат из помидор с перцем и маслом растительным	13-30	100
Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной и маслом растительным	12-60	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Рассольник ленинградский с курой	12-80	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
Сосиска отварная	26-20	60
Перец, фаршированный мясом и рисом	41-40	130
Кабачки запеченные, фаршированные овощами	30-40	130
Запеканка картофельная с мясом и с соусом	47-80	100
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
ВЫПЕЧКА:		
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 сыром	12-38	30/20/5
Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	11-72	200/5
Какао на цельном молоке	8-44	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	3-80	20
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	38-74	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Салат из свеклы отварной с яблоками	3-27	60
Рассольник ленинградский с курой	9-82	250/15
Запеканка картофельная с мясом и с соусом	57-54	170
Чай с сахаром	1-29	200/15
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	75-04	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Колбаса отварная в/с (докторская)	16-70	50
Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	15-30	200/5
Какао на цельном молоке	11-00	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	49-60	
ПИТАНИЕ (6,7 ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат из свеклы отварной с яблоками	4-30	60
Рассольник ленинградский с курой	12-80	250/15
Запеканка картофельная с мясом и с соусом	44-00	100
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	64-20	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.