

«Утверждаю»  
Директор:



## МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 10 ноября 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Винегрет овощной с маслом растительным	7-20	100
Винегрет овощной с сельдью и маслом растительным	27-80	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	16-70	100
Салат из пекинской капусты с кукурузой консервированной и маслом растительным	12-60	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Суп рисовый с курой	14-50	250/25
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
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
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Кабачки запеченные, фаршированные овощами	30-40	130
Греча отварная с маслом сливочным	19-60	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	13-80	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>ВЫПЕЧКА:</b>		
Булочка «Домашняя»	6-00	60
Пирожок с повидлом	6-30	60
<b>НАПИТКИ:</b>		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	12-00	0,5
<b>ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС</b>		
Бутерброд с маслом	6-42	30/10
Сосиска отварная	20-16	60
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	10-19	150/5
Кофейный напиток на цельном молоке	8-86	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Мандарин	15-52	115
Итого:	63-07	
<b>ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС</b>		
Огурец соленый порционный	2-97	60
Суп рисовый с курой	11-12	250/25
Макароны отварные с маслом сливочным	6-82	150/5
Печень по-строгановски говяжья с соусом	28-28	50/50
Сок (нектар)	17-00	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	69-13	
<b>ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Сосиска отварная	26-20	60
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	13-30	150/5
Кофейный напиток на цельном молоке	11-50	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Мандарин	17-90	115
Итого:	71-10	
<b>ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)</b>		
<b>ОБЕД</b>		
Огурец соленый порционный	2-00	30
Суп рисовый с курой	14-50	250/25
Макароны отварные с маслом сливочным	8-90	150/5
Печень по-строгановски говяжья с соусом	20-80	30/20
Компот из сухофруктов (курага)	6-70	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	54-30	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В.