

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 17 ноября 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Оливье и маслом растительным	16-20	100
Сельдь с картофелем и маслом растительным	24-50	100
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	9-10	100/10
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Рассольник домашний с говядиной	19-00	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
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	29-30	108
Рис отварной с маслом сливочным	15-30	200/5
Макароны отварные с маслом сливочным	13-70	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
Лепешки с творогом	18-18	150/5
Кофейный напиток на цельном молоке	8-86	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Сок	17-00	200
Яблоко	11-05	130
Итого:	63-43	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Огурец свежий	3-94	30
Рассольник домашний с говядиной	14-59	250/15
Рыба припущенная с соусом	22-64	50/10
Рис отварной	9-40	150/5
Компот из свежих яблок	5-32	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	59-01	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Колбаса отварная в/с (докторская)	16-70	50
Лепешки с творогом	23-70	150/5
Кофейный напиток на цельном молоке	11-50	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	54-10	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Огурец свежий	2-60	15
Рассольник домашний с говядиной	19-00	250/15
Рыба припущенная с соусом	29-50	50/10
Рис отварной	9-10	100/5
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	63-30	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В