

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 18 ноября 2020 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Винегрет овощной с маслом растительным	7-20	100
Салат из свежей капусты с маслом растительным	3-70	100
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	9-10	100/10
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	16-70	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп с крупой перловой и курой	9-00	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
Котлета рубленая из птицы	20-00	50
Сосиска отварная	26-20	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Капуста тушеная свежая	15-90	150
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
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 колбасой п/к	9-29	30/20
Пудинг из творога с джемом	45-33	180/20
Чай с сахаром	1-29	200/15
Кефир биолакт кисломолочный сладкий	42-60	208
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	100-43	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Салат картофельный с огурцом и горошком	6-51	100
Суп с крупой перловой и курой	6-87	250/15
Котлета рубленая из птицы	15-34	50
Капуста тушеная	9-16	150
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	3-06	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	44-06	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	12-10	30/20
Пудинг из творога с джемом	33-40	100/20
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
Яблоко	12-70	130
Итого:	62-10	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-10	60
Суп с крупой перловой и курой	9-00	250/15
Котлета рубленая из птицы	20-00	50
Капуста тушеная	11-90	150
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	4-00	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	51-40	

Зав. структурным подразделением:

Монахова И.И.