

«Утверждаю»
Директор:



Н.Н. Маданова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 30 ноября 2020 года

Наименование	Цена, руб.	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Сельдь с картофелем и маслом растительным	24-50	100
Салат из свежей капусты с маслом растительным	3-70	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	16-70	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп-лапша с курицей	13-50	250/25
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 говяжья (фарш)	34-00	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	26-20	60
Сосиска отварная	19-60	200/10
Греча отварная с маслом сливочным	13-80	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	2-20	30
Хлеб пшеничный	1-40	30
Хлеб ржаной		
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 сыром	8-29	30/16
Каша геркулесовая с маслом сливочным	11-68	200/10
Чай с молоком	3-53	200/15
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	25-42	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Салат из свежей капусты с растительным маслом	1-69	60
Суп-лапша с курицей	10-40	250/25
Гуляш из говядины	56-80	65/30
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	10-19	150/5
Чай с сахаром	1-29	200/15
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	83-49	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/16
Каша геркулесовая с маслом сливочным	12-50	200/4
Чай с молоком	4-60	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	49-70	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат из свежей капусты с растительным маслом	2-20	60
Суп-лапша с курицей	13-50	250/25
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	10-70	110/5
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	63-00	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В