

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 07 декабря 2020 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	9-10	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	16-70	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Рассольник ленинградский с курой	13-00	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	28-00	60
Кура запеченная (филе)	41-10	60
Кура запеченная (голень)	37-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	39-80	60
Запеканка картофельная с мясом и с соусом	44-30	100
Жаркое по-домашнему (говядина)	46-80	150/35
Макаронные 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»	6-50	60
Пирожок с повидлом	6-30	60
Пирожок с яйцом	7-00	60
Плюшка сдобная с маком	7-00	60
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	13-00	0,5
ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	12-38	30/20/5
Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	11-92	200/5
Какао на цельном молоке	8-64	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	3-80	20
Итого:	36-74	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Салат из свеклы отварной с яблоками	3-27	60
Рассольник ленинградский с курой	9-94	250/15
Запеканка картофельная с мясом и с соусом	57-85	170
Чай с сахаром	1-29	200/15
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	73-55	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	16-10	30/20/5
Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	15-50	200/5
Какао на цельном молоке	11-30	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Хлеб пшеничный	2-20	30
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	69-10	
ПИТАНИЕ (6,7 ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат из свеклы отварной с яблоками	4-30	60
Рассольник ленинградский с курой	13-00	250/15
Запеканка картофельная с мясом и с соусом	44-30	100
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	64-70	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В