

«Утверждаю»  
Директор:

Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 09 декабря 2020 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Оливье и маслом растительным	16-20	100
Винегрет овощной с маслом растительным	7-20	100
Сельдь с картофелем и маслом растительным	23-90	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	16-70	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-00	250/10/5
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (порционная)	28-00	60
Грудка куриная запеченная	25-20	70
Кура запеченная (голень)	37-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	60
Сосиска отварная	26-50	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	39-80	60
Рис отварной с маслом сливочным	15-30	200/5
Макаронь отварные с маслом сливочным	13-80	200/10 *
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>ВЫПЕЧКА:</b>		
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 слобная с маком	7-00	60
<b>НАПИТКИ:</b>		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	13-00	0,5
<b>ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС</b>		
Бутерброд с повидлом	6-70	30/20/5
Запеканка из творога с морковью с сгущенным молоком	25-14	140/10
Чай с сахаром	1-29	200/15
Кефир биолакт кисломолочный сладкий	42-60	208
Итого:	75-73	
<b>ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС</b>		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	7-69	60
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	13-81	250/10/5
Рыба отварная треска с маслом	22-79	60/5
Рис отварной	9-40	150/5
Компот из сухофруктов (курага)	5-12	200
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	60-01	
<b>ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Колбаса отварная в/с (докторская)	16-70	50
Запеканка из творога с морковью с сгущенным молоком	32-70	140/10
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	53-30	
<b>ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)</b>		
<b>ОБЕД</b>		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	5-00	30
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-00	250/10/5
Рыба отварная треска с маслом	25-20	50/5
Рис отварной	6-20	100/5
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	57-50	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В