

«Утверждаю»
Директор:



Н.Н. Маланова

М Е Н Ю
по столовой школы № 2 на 16 декабря 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
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
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп с крупой перловой и курой	9-10	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
Грудка куриная запеченная	25-20	70
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	39-80	60
Капуста тушеная свежая	15-90	200
Рис отварной с маслом сливочным	15-30	200/5
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»	6-50	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
ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-13	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
Итого:	99-35	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Салат картофельный с огурцом и горошком	6-51	100
Суп с крупой перловой и курой	7-00	250/15
Котлета рубленая из птицы	18-81	60
Капуста тушеная	9-16	150
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	3-06	200
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	45-74	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	13-20	30/20
Пудинг из творога с джемом	49-40	150/20
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	66-50	
ОБЕД		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-10	60
Суп с крупой перловой и курой	9-10	250/15
Котлета рубленая из птицы	24-50	60
Капуста тушеная	11-90	150
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	4-00	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	56-00	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В