

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 28 декабря 2020 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп-лапша с курицей	13-50	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	27-40	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	60
Сосиска отварная	26-20	60
Греча отварная с маслом сливочным	19-60	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	12-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	17-04	30/40
Каша геркулесовая с маслом сливочным	11-68	200/10
Чай с молоком	3-53	200/15
Печенье (фани-кет)	10-60	42
Кефир биолакт кисломолочный сладкий	42-60	208
Яблоко	22-10	260
Груша	40-50	300
Мандарин	40-50	300
Банан	26-10	300
Итого:	214-65	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Салат из свежей капусты с растительным маслом	1-69	60
Суп-лапша с курицей	19-56	250/50
Гуляш из говядины	85-10	100/30
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	15-07	200/10
Чай с сахаром	1-29	200/15
Хлеб ржаной	1-20	30
Яблоко	22-10	260
Груша	40-50	300
Мандарин	40-50	300
Итого:	227-01	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Сок (нектар)	19-60	200
Печенье (контти)	19-60	50
Яблоко	16-70	170
Итого:	55-90	
ОБЕД		
Салат из свежей капусты с растительным маслом	1-10	30
Суп-лапша с курицей	13-50	250/25
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	9-80	100/5
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	61-00	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.