

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ
по столовой школы № 2 на 20 января 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Винегрет овощной с маслом растительным	7-50	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп с крупой перловой и курой	8-60	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	22-40	60
Кура запеченная (филе)	37-50	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Грудка куриная запеченная	29-60	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	38-80	60
Капуста тушеная свежая	17-80	200
Рис отварной с маслом сливочным	12-40	150/5
Макароны отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	13-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Пудинг из творога с джемом	35-20	100/10
Чай с сахаром	1-50	200/15
Итого:	47-50	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-20	60
Суп с крупой перловой и курой	8-60	250/15
Котлета рубленая из птицы	19-40	60
Капуста тушеная	13-40	150
Компот из сухофруктов (курага)	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	54-50	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	13-60	30/20
Пудинг из творога с джемом	35-20	100/10
Чай с сахаром	1-70	200/15
Мандарин	6-50	45
Итого:	57-00	
ОБЕД		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-20	60
Суп с крупой перловой и курой	8-60	250/15
Котлета рубленая из птицы	19-40	60
Капуста тушеная	13-40	150
Компот из сухофруктов (курага)	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	54-50	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В