

«Утверждаю»  
Директор:

Н.Н. Маланова



## МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 22 января 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Огурец свежий	11-50	60
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Сельдь с/с с маслом растительным	19-70	50
Винегрет овощной с маслом растительным	7-50	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Суп гороховый с курой	8-80	250/15
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (порционная)	22-40	60
Кура запеченная (филе)	37-50	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Котлета рубленая из птицы	22-40	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба жареная (минтай)	21-60	80
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	38-80	60
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-80	200/10
Макаронные изделия отварные с сыром и маслом сливочным	23-20	200/15/10
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>НАПИТКИ:</b>		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	13-00	0,5
<b>ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС</b>		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Сосиска отварная	24-80	60
Картофель тушеный	14-20	200
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Яблоко	18-70	180
Итого:	71-40	
<b>ОБЕД С 3-4 КЛАСС</b>		
Салат из свежих огурцов	6-80	30
Суп гороховый с курой	8-80	250/15
Котлета говяжья (фарш)	23-70	60
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Кисель фруктовый	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	61-10	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Сосиска отварная	49-60	120
Картофель тушеный	17-80	250
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Хлеб пшеничный	2-20	30
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	92-10	
<b>ОБЕД</b>		
Салат из свежих огурцов	13-50	60
Суп гороховый с курой	8-80	250/15
Котлета говяжья (фарш)	23-70	60
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Кисель фруктовый	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	67-80	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В.