

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 27 января 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Сельдь с картофелем и маслом растительным	22-30	100
Салат из свежей капусты с маслом растительным	4-40	100
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	8-10	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	17-90	250/25/5
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-40	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Кура запеченная (филе)	37-50	60
Грудка куриная запеченная	29-60	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	38-80	60
Рис отварной с маслом сливочным	13-50	150/7
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 повидлом	5-80	30/20
Запеканка из творога с морковью с сгущенным молоком	32-90	140/10
Чай с сахаром	1-50	200/15
Кефир биолакт кисломолочный сладкий	49-00	208
Итого:	89-20	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	4-90	30
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	17-90	250/25/5
Рыба отварная треска с маслом	21-60	50/5
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	3-90	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	62-10	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с повидлом	5-80	30/20
Запеканка из творога с морковью с сгущенным молоком	32-90	140/10
Чай с сахаром	1-50	200/15
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	59-80	
ОБЕД		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	4-90	30
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	17-90	250/25/5
Рыба отварная треска с маслом	21-60	50/5
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	3-90	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	62-10	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

 Монахова И.И.
 Носенко А.В.