

«Утверждаю»
Директор:



Н.Н. Маланова

М Е Н Ю
по столовой школы № 2 на 03 февраля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Винегрет овощной с маслом растительным	7-50	100
Салат из капусты свежей с маслом растительным	4-40	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп с крупой перловой и курой	11-20	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	21-50	60
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Котлета рубленая из птицы	19-20	60
Котлета рубленая из птицы	25-30	70
Грудка куриная запеченная	24-80	60
Сосиска отварная	35-10	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	17-80	200
Капуста тушеная свежая	14-20	180/5
Рис отварной с маслом сливочным	14-00	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	2-20	30
Хлеб пшеничный	1-40	30
Хлеб ржаной		
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2, 4г КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	12-00	30/20
Пудинг из творога с джемом	35-00	100/10
Чай с сахаром	1-50	200/15
Итого:	48-50	
ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-20	60
Суп с крупой перловой и курой	11-20	250/25
Котлета рубленая из птицы	19-20	60
Капуста тушеная	13-40	150
Компот из сухофруктов (курага)	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	56-90	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	12-00	30/20
Пудинг из творога с джемом	35-00	100/10
Чай с сахаром	1-50	200/15
Яблоко	17-60	170
Итого:	66-10	
ОБЕД		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-20	60
Суп с крупой перловой и курой	11-20	250/25
Котлета рубленая из птицы	19-20	60
Капуста тушеная	13-40	150
Компот из сухофруктов (курага)	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	56-90	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В