

«Утверждаю»  
Директор:

Н.Н. Маланова



## МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 10 февраля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Винегрет овощной с маслом растительным	7-50	100
Сельдь с картофелем и маслом растительным	22-30	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	17-10	250/25/5
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (грудка)	37-30	50
Кура отварная (бедро)	39-00	100
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Грудка куриная запеченная	25-30	70
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	29-90	108
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
<b>НАПИТКИ:</b>		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
<b>ЗАВТРАК С 1-2,4г КЛАСС</b>		
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
Итого:	40-20	
<b>ОБЕД С 3-4 (а,б,в) КЛАСС</b>		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	4-90	30
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	17-10	250/25/5
Рыба отварная треска с маслом	20-80	50/5
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	3-90	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	60-50	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
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	
<b>ОБЕД</b>		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	4-90	30
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	17-10	250/25/5
Рыба отварная треска с маслом	20-80	50/5
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	3-90	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	60-50	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В.