

«Утверждаю»  
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 15 февраля 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Помидор свежий	3-20	15
Сельдь с картофелем и маслом растительным	22-30	100
Салат из капусты свежей с маслом растительным	4-40	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Рассольник домашний с говядиной	20-70	250/15
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (грудка)	37-30	50
Кура отварная (бедро)	23-40	60
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	29-90	108
Сосиска отварная	24-80	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Картофельное пюре с маслом сливочным	21-60	200/10
Макаронные 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 1-2,4 г КЛАСС</b>		
Макаронные отварные с маслом сливочным	12-00	150/10
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Кофейный напиток на цельном молоке	10-70	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Печенье (конт)	19-60	50
<b>Итого:</b>	<b>64-80</b>	
<b>ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС</b>		
Огурец свежий	5-80	30
Рассольник домашний с говядиной	20-70	250/15
Рыба припущенная	16-90	50
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (курага)	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	<b>63-70</b>	
<b>ЗАВТРАК С 5-11 КЛАСС</b>		
Макаронные отварные с маслом сливочным	12-00	150/10
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Кофейный напиток на цельном молоке	10-70	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Печенье (конт)	19-60	50
<b>Итого:</b>	<b>64-80</b>	
<b>ОБЕД</b>		
Огурец свежий	5-80	30
Рассольник домашний с говядиной	20-70	250/15
Рыба припущенная	16-90	50
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (курага)	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	<b>63-70</b>	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В.