

«Утверждаю»  
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 17 февраля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
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>		
Суп с крупой перловой и курой	12-00	250/25
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (бедро)	39-00	100
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Котлета рубленая из птицы	24-60	60
Сосиска отварная	24-80	60
Шницель говяжий (фарш говяжий)	26-00	50
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-10	60
Рис отварной с маслом сливочным	14-20	180/5
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 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	
<b>ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС</b>		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-20	60
Суп с крупой перловой и курой	12-00	250/25
Котлета рубленая из птицы	24-60	60
Капуста тушеная	13-40	150
Компот из сухофруктов (курага)	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	63-10	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
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	16-60	160
Итого:	65-10	
<b>ОБЕД</b>		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-20	60
Суп с крупой перловой и курой	12-00	250/25
Котлета рубленая из птицы	24-60	60
Капуста тушеная	13-40	150
Компот из сухофруктов (курага)	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	63-10	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В.