

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

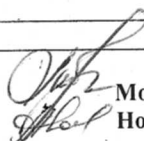



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 26 февраля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Помидор свежий	11-80	55
Винегрет овощной с маслом растительным	7-50	100
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
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	17-10	250/25/5
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (грудка)	37-30	50
Кура отварная (бедро)	39-00	100
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Котлета рубленая из птицы	20-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-10	60
Жаркое по-домашнему (курой)	27-20	200/50
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
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)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2,4г КЛАСС		
Запеканка из творога с морковью с сгущенным молоком	32-90	140/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Чай с сахаром	1-50	200/15
Банан	21-10	215
Сок (нектар)	19-60	200
Печенье (конт)	19-60	50
Итого:	96-90	
ОБЕД С 3-4 (а,б,в) КЛАСС		
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	11-00	130/5
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	3-90	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	59-10	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с повидлом	6-90	35/20
Запеканка из творога с морковью с сгущенным молоком	46-10	200/10
Чай с сахаром	1-50	200/15
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	74-10	
ОБЕД		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	3-20	20
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	9-30	100/5
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	53-30	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

 Монахова И.И.
 Носенко А.В.