

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 04 марта 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Помидор свежий	11-80	55
Сельдь с/с с луком и маслом растительным	28-40	50
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	8-10	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-60	250/25/5
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	26-10	60
Кура запеченная (филе)	31-20	50
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-40	60
Мясо запеченное с овощами (говядина)	48-90	60
Макаронные отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Жаркое по-домашнему (курой)	27-20	200/45
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		
Каша из пшена и риса с маслом сливочным	12-20	200/5
Какао на цельном молоке	9-90	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Кефир биолакт кисломолочный сладкий	50-10	208
Итого:	74-40	
ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС		
Помидор свежий	4-30	20
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-60	250/25/5
Рыба, тушенная в томате с овощами	18-00	50/10
Рис отварной с маслом сливочным	9-30	100/5
Компот из сухофруктов (курага)	7-10	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	58-70	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	13-60	30/20
Каша из пшена и риса с маслом сливочным	15-20	200/10
Какао с молоком	9-90	200
Печенье (континент)	19-60	50
Итого:	58-30	
ОБЕД		
Помидор свежий	4-30	20
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-60	250/25/5
Рыба, тушенная в томате с овощами	18-00	50/10
Рис отварной с маслом сливочным	9-30	100/5
Компот из сухофруктов (курага)	7-10	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	58-70	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.