

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 21 апреля 2021 года

Наименование	Энергетическая ценность (ккал)	Цена	Кол-во, гр.
ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС			
Помидор свежий	6,60	6-70	30
Омлет с маслом сливочным (яйцо, молоко, соль, масло сливочное)	320	17-00	150/5
Сосиска отварная	178,9	23-90	60
Чай с сахаром	60	1-60	200/15
Хлеб пшеничный	70	2-20	30
Итого:	635,5	51-40	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС			
Салат картофельный с огурцом и горошком (картофель, горошек консерв., огурцы консерв., масло растительное)	59,7	5-60	60
Суп с крупой перловой и курой (крупка перловая, морковь, лук, масло растит., соль, кура)	53	13-60	250/25
Котлета рубленая из курицы (кура, хлеб пшеничный, сухари панировочные, соль, масло слив., вода)	148	23-30	60
Капуста тушеная (капуста, морковь, лук, мука, лимонная кислота, сахарный песок, масло сливочное, паста томатная, соль)	65	9-40	100
Компот из сухофруктов (компотная смесь) (компотная смесь, сахарный песок, лимонная кислота)	196	4-30	200
Хлеб ржаной	66	1-40	30
Итого:	587,7	57-60	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС			
Помидор свежий	7,70	7-60	35
Омлет с маслом сливочным (яйцо, молоко, соль, масло сливочное)	426	24-70	200/10
Сосиска отварная	178,9	23-90	60
Чай с сахаром	60	1-60	200/15
Хлеб пшеничный	70	2-20	30
Итого:	742,6	60-00	
ОБЕД			
Салат картофельный с огурцом и горошком (картофель, горошек консерв., огурцы консерв., масло растительное)	59,7	5-60	60
Суп с крупой перловой и курой (крупка перловая, морковь, лук, масло растит., соль, кура)	53	13-60	250/25
Котлета рубленая из курицы (кура, хлеб пшеничный, сухари панировочные, соль, масло слив., вода)	148	23-30	60
Капуста тушеная (капуста, морковь, лук, мука, лимонная кислота, сахарный песок, масло сливочное, паста томатная, соль)	97,5	14-10	150
Компот из сухофруктов (компотная смесь) (компотная смесь, сахарный песок, лимонная кислота)	196	4-30	200
Хлеб ржаной	66	1-40	30
Итого:	620,2	62-30	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В