

МЕНЮ на 30 января 2024					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат картофельный	100	25,00	котлета особая	75	40,00
свекла с яйцом и майонезом	80/20/20	25,00	рыба запеченая в яйце	1кг	661,00
свекла с майонезом	80/20	14,00	котлета	50	24,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
рассольник ленинградский	250	15,00	ватрушка с картофелем	75	8,00
сметана	10	5,00	сосиска в тесте	100	34,00
			булочка	75	9,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
картофельное пюре	150	13,00	каша манная	200	14,00
рис	150	11,00	масло сливочное	10	10,00
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			компот из сухофруктов	200	8,00
			Хлеб ржаной	30	2,00
			Хлеб пшеничный	22	2,00

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

М Е Н Ю

30

января

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
каша манная с маслом	250/10	16,00
бутерброд с сыром	90	13,00
яйцо вареное	40	13,00
булочка	75	6,00
чай	200	3,00
		51,00
ОБЕД		
салат студенческий	100	9,00
рассольник со сметаной	250/10	13,00
картофельное пюре	200	11,00
котлета куриная	100	22,00
масло сливочное	15	11,00
компот из сухофруктов	200	5,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		75,00
ПОЛДНИК		
ватрушка с картофелем	75	5
груша	200	57,00
сок фасованный	200	23,00
		85,00
УЖИН		
салат из свеклы	100	6,00
рис	200	9,00
рыба запеченая в яйце	100	56,00
соус	50	1,00
чай	200	3,00

Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		79,00
ВТОРОЙ УЖИН		
снежок	500	48,00
печенье	200	31,00
		79,00
ВСЕГО на сумму		369,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	