



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.  
2023г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
" " 2023г.

**Меню  
Понедельник 1.1**

**На 04 сентября 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
170	<b>Макароны с сыром</b> <i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль.</i>	пор	276
10	<b>Масло сливочное</b> <i>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>киви</i>	пор	47
200	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>	пор	140
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>			
60	<b>Салат из свежих помидор и огурцов</b> <i>помидоры, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное</i>	пор	63
200	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и/или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>	пор	109
180	<b>Рагу из курицы с овощами</b> <i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/л в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i>	пор	202
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
100	<b>Гуляш из говядины</b> <i>говядина, томат-паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	208
150	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	182
50	<b>Салат из свежих помидор</b> <i>помидоры свежие, зелень, масло растительное</i>	пор	61,9
180	<b>Напиток клубничный</b> <i>вода питьевая, клубника см, сахар-песок</i>	пор	54,22
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
200	<b>Макароны с сыром</b> <i>макароны фигурные., сыр , масло сливочное, соль.</i>	пор	317
10	<b>Масло сливочное</b> <i>масло сливочное БЭМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>киви</i>	пор	47
200	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>	пор	140
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Салат из свежих помидор и огурцов</b> <i>помидоры ,огурцы свежие ,лук репчатый ,масло растительное</i>	пор	104,8
250	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый,масло растительное, соль.</i>	пор	136,25
200	<b>Рагу из курицы с овощами</b> <i>картофель,мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат паста, соль</i>	пор	224
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>			
50	<b>Салат из свежих помидор</b> <i>помидоры свежие,зелень,масло растительное</i>	пор	61,9
100	<b>Гуляш из говядины</b> <i>говядина, томат паста ,лук репка,морковь, масло подсолнечное, соль</i>	пор	208
180	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	219
180	<b>Напиток клубничный</b> <i>вода, клубника см, сахар песок</i>	пор	54,22
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6





УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.

2023г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2023г.

**Меню**

**Понедельник 1.1**

**На 04 сентября 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
170	<b>Макароны с сыром</b> <i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль.</i>	пор	276
10	<b>Масло сливочное</b> <i>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,89
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>киви</i>	пор	47
200	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин.</i>	пор	140
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54.8
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат из свежих помидор и огурцов</b> <i>помидоры, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное</i>	пор	63
200	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>	пор	109
180	<b>Рагу из курицы с овощами</b> <i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i>	пор	202
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103.6
	<b>Полдник 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин.</i>	пор	140
20	<b>Печенье</b> <i>промышленного производства</i>	пор	79



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
200	<b>Макароны с сыром</b> <i>макароны фигурные,, сыр , масло сливочное, соль.</i>	пор	317
10	<b>Масло сливочное</b> <i>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>киви</i>	пор	47
200	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок ,молоко ,сахар ,ванилин.</i>	пор	140
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109.6
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Салат из свежих помидор и огурцов</b> <i>помидоры ,огурцы свежие ,лук репчатый ,масло растительное</i>	пор	104,8
250	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый,масло растительное, соль.</i>	пор	136,25
200	<b>Рагу из курицы с овощами</b> <i>картофель,мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i>	пор	224
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103.6
<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>			
200	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок ,молоко ,сахар ,ванилин</i>	пор	140
40	<b>Печенье</b> <i>промышленного производства</i>	пор	158



*Handwritten signature*



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.  
2023г.

\_\_\_\_\_  
" " 2023г.

**Меню  
Вторник 1.2  
На 05 сентября 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
180	<b>Каша пшеничная с курагой</b> <small>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар, песок, курага, масло сливочное, соль</small>	пор	178,9
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,89
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>Мандарины</small>	пор	47
180	<b>Чай с вареньем</b> <small>вода, сахар, песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина</small>	пор	42
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109,6
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <small>морковь, сахар, масло подсолнечное.</small>	пор	62,68
200	<b>Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной</b> <small>бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль</small>	пор	87
90	<b>Тефтели паровые мясные</b> <small>Г овятина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль</small>	пор	216,89
150	<b>Рис с овощами</b> <small>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</small>	пор	192
180	<b>Лимонад лимонный</b> <small>вода питьевая, лимоны, сахар, песок</small>	пор	81,12
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 30 коп.</b>		
90	<b>Котлета рыбная с морковью</b> <small>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль</small>	пор	107,65
150	<b>Картофель запеченый</b> <small>картофель, масло растительное, соль</small>	пор	205
40	<b>Огурец свежий в нарезке</b> <small>Огурец свежий</small>	пор	5,6
180	<b>Напиток вишневый</b> <small>вода питьевая, вишня см, сахар</small>	пор	60,92
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	109,6



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>			
200	<b>Каша пшеничная с курагой</b> молоко, вода, крупа пшеничная, сахар песок, курага, масло сливочное, соль.	пор	243
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> Мандарины.	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное б3МЖ мдк не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	<b>Чай с вареньем</b> вода питьевая, сахар песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.	пор	46,15
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Салат из моркови с сахаром</b> морковь, сахар, масло подсолнечное.	пор	104
250	<b>Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной</b> бульон и/ или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдк 15%, томатная паста, соль	пор	108
100	<b>Тефтели паровые мясные</b> Говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.	пор	240,99
180	<b>Рис с овощами</b> крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль	пор	230,4
180	<b>Лимонад лимонный</b> вода питьевая, лимоны, сахар песок	пор	81,12
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>			
90	<b>Котлета рыбная с морковью</b> филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.	пор	107,65
150	<b>Картофель запеченный</b> картофель, масло растительное, соль	пор	207
60	<b>Огурец свежий в нарезке</b> Огурец свежий	пор	8,4
200	<b>Напиток вишневый</b> вода питьевая, вишня, сахар песок,	пор	67
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6



УТВЕРЖДАЮ  
 Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.  
 2023г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 " " 2023г.



**Меню  
 Вторник 1.2**

На 05 сентября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
180	<b>Каша пшеничная с курагой</b> молоко, вода, крупа пшеничная, сахар песок, курага, масло сливочное, соль.	пор	178,9
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> Мандарины	пор	47
200	<b>Чай с вареньем</b> вода, сахар песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина	пор	42
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат из моркови с сахаром</b> морковь, сахар, масло подсолнечное.	пор	62,68
200	<b>Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной</b> бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, свекла, морковь, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдк 15%, томатная паста, соль.	пор	87
90	<b>Тефтели паровые мясные</b> Говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.	пор	216,89
150	<b>Рис с овощами</b> крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль	пор	192
180	<b>Лимонад лимонный</b> вода питьевая, лимоны, сахар песок	пор	81,12
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Напиток вишневый</b> вода питьевая, вишня, сахар песок	пор	60,92
40	<b>Зефир ванильный</b> промышленного производства	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
200	<b>Каша пшенная с курагой</b> <small>молоко, вода, крупа пшенная, сахар песок, курага, масло сливочное, соль</small>	пор	243
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>Мандарины</small>	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,89
200	<b>Чай с вареньем</b> <small>вода, сахар песок, чай черный среднелистовой варенье черная смородина</small>	пор	46,15
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <small>морковь, сахар, масло подсолнечное</small>	пор	104
250	<b>Борщ из б\к капусты с картофелем ,курицей и сметаной</b> <small>бульон и/ или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдк 15%, томатная паста, соль</small>	пор	108
100	<b>Тефтели паровые мясные</b> <small>Говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль</small>	пор	240,99
180	<b>Рис с овощами</b> <small>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</small>	пор	230,4
180	<b>Лимонад лимонный</b> <small>вода питьевая, лимонный сахар песок</small>	пор	81,12
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>			
200	<b>Напиток вишневый</b> <small>вода, вишня, сахар песок</small>	пор	67
40	<b>Зефир ванильный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	124





УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.  
2023г.

\_\_\_\_\_  
" " /  
" " 2023г.

**Меню  
Среда 1.3**

**На 06 сентября 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
150	<b>Пудинг из творога запеченный</b> творог, крупа манная, яйцо, сахар песок, сметана мдк 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	328
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
180	<b>Чай с сахаром</b> вода питьевая, сахар песок, чай черный среднелистовой	пор	36
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> груши	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат зеленый с свежим. огурцом</b> Салат пекинский, свежий огурец, масло растительное	пор	76
200	<b>Суп гороховый</b> бульон и/ или вода, картофель, свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль	пор	118
10	<b>Гренки из белого хлеба</b>	пор	27,4
90	<b>Котлета Пожарская</b> мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль	пор	306
150	<b>Овощи припущенные с сливочным маслом</b> фасоль, кабачки цветная капуста, лук, морковь, зелень, масло сливочное, соль	пор	67,94
180	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, вишня, сахар песок	пор	58,89
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Паста Болонезе</b> макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль	пор	409
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар песок	пор	86
60	<b>Салат из свеклы с черносливом</b> свекла, чернослив, масло растительное	пор	69,58
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
170	<b>Пудинг из творога запеченный</b> творог, крупа манная, яйцо, сахар песок, сметана мдк 15% сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	371,65
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
180	<b>Чай с сахаром</b> вода питьевая, сахар песок, чай черный среднелистовой	пор	36
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> груши	пор	38
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства		74,9
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Салат зеленый с свежим. огурцом</b> Салат пекинский, свежий огурец, масло растительное	пор	126
250	<b>Суп гороховый</b> бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.	пор	148
10	<b>Гренки из белого хлеба</b>	пор	27,4
100	<b>Котлета Пожарская</b> мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль	пор	340
180	<b>Овощи припущенные с сливочным маслом</b> фасоль, кабачки, цветная капуста, лук, морковь, зелень, масло сливочное, соль	пор	81,54
180	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, вишня см, сахар песок	пор	58,59
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
	<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Паста Болонезе</b> макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль	пор	409
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар песок	пор	86
100	<b>Салат из свеклы с черносливом</b> свекла, чернослив, масло растительное	пор	115,97
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6





Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
170	<b>Пудинг из творога запеченный</b> творог, крупа манная, яйцо, сахар песок, сметана мдк 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	371,65
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
180	<b>Чай с сахаром</b> вода питьевая, сахар песок, чай черный среднелистовой	пор	36
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> груши	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства		74,9
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Салат зеленый с свежим. огурцом</b> Салат пекинский, свежий огурец, масло растительное	пор	126
250	<b>Суп гороховый</b> бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль	пор	148
10	<b>Гренки из белого хлеба</b>	пор	27,4
100	<b>Котлета Пожарская</b> мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль	пор	340
180	<b>Овощи припущенные с сливочным маслом</b> фасоль, кабачки цветная капуста, лук, морковь, зелень, масло сливочное, соль	пор	81,54
180	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, вишня см, сахар песок	пор	58,59
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>			
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар песок	пор	86
40	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	158





**УТВЕРЖДАЮ**  
 Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.

2023г.

**Меню**

**Четверг 1.4**

**На 07 сентября 2023 г.**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_  
 " " ,  
 2023г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Каша гречневая молочная</b> крупя гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль	пор	183
20	<b>Кондитерское изделие/зефир</b> промышленного производства	пор	62
200	<b>Чай с лимоном</b> вода, сахар песок, чай черный среднелистовой,лимон.	пор	42
10	<b>Сыр</b> Сыр полутвердый мдк не менее 45%	пор	36
10	<b>Масло сливочное</b> промышленного производства БЗМЖ мдк не менее 80%	пор	74,9
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат из свежей капусты с помидорами</b> капуста белокочанная, свежий помидор, зелень,соль, масло растительное	пор	49
164\36	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> бульон и/или вода,картофель, морковь, лук, томат паста,масло растительное, мясной фрикадельки, соль	пор	149
100	<b>Сосиски отварные</b> промышленного производства	пор	250
150	<b>Пюре картофельное</b> картофель, молоко,масло сливочное, соль	пор	145
180	<b>Компот из сухофруктов</b> вода, сухофрукты смесь, сахар песок	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
50	<b>Салат из свежих помидор и огурцов</b> помидоры ,огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное	пор	52,4
90	<b>Фишболы</b> Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные,масло растительное, соль.	пор	153,9
150	<b>Рис отварной</b> крупя рисовая, масло сливочное, соль	пор	201
30	<b>Соус томатный</b> вода, томат паста,сахар,соль	пор	17,6
200	<b>Напиток яблочный</b> вода питьевая, яблоки, сахар	пор	33
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>			
230	<b>Каша гречневая молочная</b> крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль	пор	210
30	<b>Кондитерское изделие/зефир</b> промышленного производства	пор	93
200	<b>Чай с лимоном</b> вода, сахар песок, чай черный среднечайной, лимон	пор	42
20	<b>Сыр</b> Сыр полутвердый жир не менее 45%	пор	72
10	<b>Масло сливочное</b> промышленного производства БЗМЖ жир не менее 80%	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Салат из свежей капусты с помидорами</b> капуста белокочанная, свежий помидор, зелень, соль, масло растительное	пор	81,62
214/36	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> бульон и/или вода, картофель, морковь, лук, томат-паста, масло растительное, мясные фрикадельки, соль	пор	186
100	<b>Сосиски отварные</b> промышленного производства для детского питания	пор	250
180	<b>Пюре картофельное</b> картофель, молоко, масло сливочное, соль	пор	175
180	<b>Компот из сухофруктов</b> вода, сухофрукты смесь, сахар песок	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
50	<b>Салат из свежих помидор и огурцов</b> помидоры, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное	пор	61,45
90	<b>Фишболы</b> Рыбное филе, лук репчатый, сухари панировочные, масло растительное, соль	пор	153,9
180	<b>Рис отварной</b> крупа рисовая, масло сливочное, соль	пор	241
30	<b>Соус томатный</b> вода, томат паста, сахар, соль	пор	17,6
200	<b>Напиток яблочный</b> вода питьевая, яблоки, сахар	пор	33
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6







Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
230	<b>Каша гречневая молочная</b> крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль	пор	210
30	<b>Кондитерское изделие/зефир</b> промышленного производства		93
200	<b>Чай с лимоном</b> вода, сахар песок, чай черный среднелистовой лимон.	пор	42
20	<b>Сыр</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
10	<b>Масло сливочное</b> промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Салат из свежей капусты с помидорами</b> капуста белокочанная, свежий помидор, зелень, соль, масло растительное	пор	81,62
214/36	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат-паста,масло растительное ,мясные фрикадельки ,соль.	пор	186
100	<b>Сосиски отварные</b> промышленного производства для детского питания	пор	250
180	<b>Пюре картофельное</b> картофель ,молоко,масло сливочное ,соль	пор	175
180	<b>Компот из сухофруктов</b> вода, сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103.6
	<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Компот из сухофруктов</b> вода, сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	84
40	<b>Зефир 40 гр</b> зефир весовой промышленного производства	пор	124





УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.

2023г.

СОГЛАСОВАНО

"/ ,  
" " 2023г.

Меню  
Пятница 1.5

На 08 сентября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Омлет с сыром запеченый</b> яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр	пор	322,6
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
40	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	158
200	<b>Чай с сахаром</b> вода, сахар песок, чай черный среднелистовой	пор	40
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Винегрет овощной</b> Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль	пор	67,3
200	<b>Суп из овощей с сметаной</b> бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль	пор	91
180	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное	пор	348,8
200	<b>Компот из яблок</b> вода питьевая, яблоки свежие, сахар песок	пор	37,6
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 30 коп.</b>		
150	<b>Запеканка из творога</b> творог, манка, яйцо, соль, сахар, масло раст, сметана	пор	407
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоки свежие	пор	47
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар	пор	86
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
230	<b>Омлет с сыром запеченый</b> яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 %, соль, сыр	пор	371
50	<b>Зеленый горошек</b> зеленый горошек консерв., промышленного производства	пор	20
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	<b>Чай</b> вода, сахар песок, чай черный среднелистовой	пор	40
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Винегрет овощной</b> Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.	пор	112,16
250	<b>Суп из овощей с сметаной</b> бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.	пор	113
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное	пор	388
200	<b>Компот из яблок</b> вода питьевая, яблоки свежие, сахар песок	пор	34,2
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
150	<b>Запеканка из творога</b> творог, манка, яйцо, соль, сахар, масло раст. сметана	пор	407
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоки свежие	пор	47
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар	пор	86
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4



*Handwritten signature*



**УТВЕРЖДАЮ**  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

**СОГЛАСОВАНО**

П.А. Пономарев.  
2023г.

1  
" " ,  
2023г.

**Меню**  
**Пятница 1.5**

**На 08 сентября 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Омлет с сыром запеченый</b> яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдч не менее 80 %, соль, сыр	пор	322
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдч не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
40	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	158
200	<b>Чай с сахаром</b> вода, сахар песок, чай черный среднелистовой	пор	40
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Винегрет овощной</b> Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.	пор	67,3
200	<b>Суп из овощей с сметаной</b> бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль	пор	91
180	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное	пор	348,8
200	<b>Компот из яблок</b> вода питьевая, яблоки свежие, сахар песок	пор	37,6
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Сок фруктовый</b> Сок фруктовый промышленного производства	пор	90
50	<b>Булочка "Любимая"</b> мука пшеничная х/п в/с, молоко, яйцо куриное, сахар песок, масло сливочное мдч не менее 80%, соль, дрожжи х/п,	пор	149,98

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
230	<b>Омлет с сыром запеченый</b> яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 %, соль, сыр	пор	371
50	<b>Зеленый горошек</b> зеленый горошек консерв., промышленного производства	пор	20
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
20	<b>Чай</b> вода, сахар песок, чай черный среднелистовой	пор	40
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Винегрет овощной</b> Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.	пор	112,16
250	<b>Суп из овощей с сметаной</b> бульон и/или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.	пор	113
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное	пор	388
200	<b>Компот из яблок</b> вода питьевая, яблоки свежие, сахар песок	пор	34,2
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>			
200	<b>Сок фруктовый</b> Сок фруктовый промышленного производства	пор	90
50	<b>Булочка "Любимая"</b> мука пшеничная х/л в/с, молоко, яйцо куриное, сахар песок, масло сливочное мдк не менее 80%, соль, дрожжи х/л.	пор	149,98