



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.  
2023г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2023г.

**Меню  
Понедельник 1.1**

**На 18 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>яблоко/груша</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>Икра кабачковая</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54
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 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>Кукуруза консервированная</b> <i>промышленного производства</i>	пор	29
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



<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
<b>200</b>	<b>Макароны с сыром</b> <i>макароны фигурные,, сыр , масло сливочное, соль.</i>	пор	317
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b> <i>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,9
<b>100</b>	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко/груша</i>	пор	47
<b>200</b>	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок ,молоко ,сахар ,ванилин.</i>	пор	140
<b>40</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109.6
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
<b>100</b>	<b>Икра кабачковая</b> <i>промышленного производства</i>	пор	90
<b>250</b>	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый,масло растительное, соль.</i>	пор	136,25
<b>200</b>	<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
<b>200</b>	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54.8
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103.6
<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>			
<b>50</b>	<b>Кукуруза консервированная</b> <i>промышленного производства</i>	пор	29
<b>100</b>	<b>Гуляш из говядины</b> <i>говядина, томат паста ,лук репка,морковь, масло подсолнечное, соль</i>	пор	208
<b>180</b>	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	219
<b>180</b>	<b>Напиток клубничный</b> <i>вода, клубника см, сахар-песок</i>	пор	54,22
<b>40</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109.6



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.

2023г.

2023г.

## Меню

## Понедельник 1.1

На 18 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>яблоко/груша</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>Икра кабачковая</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54
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



<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
<b>200</b>	<b>Макароны с сыром</b> <i>макароны фигурные,, сыр , масло сливочное, соль.</i>	пор	317
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b> <i>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,9
<b>100</b>	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко/груша</i>	пор	47
<b>200</b>	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок ,молоко ,сахар ,ванилин.</i>	пор	140
<b>40</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109.6
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
<b>100</b>	<b>Икра кабачковая</b> <i>промышленного производства</i>	пор	90
<b>250</b>	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый,масло растительное, соль.</i>	пор	136,25
<b>200</b>	<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
<b>200</b>	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54.8
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103.6
<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>			
<b>200</b>	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок ,молоко ,сахар ,ванилин.</i>	пор	140
<b>40</b>	<b>Печенье</b> <i>промышленного производства</i>	пор	158





УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.  
2023г.

СОГЛАСОВАНО

" " / " " 2023г.

**Меню  
Вторник 1.2**

**На 19 сентября 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
180	<b>Каша пшенная с курагой</b> молоко, вода, крупа пшенная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль	пор	178,9
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,89
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоко/груша	пор	47
180	<b>Чай с вареньем</b> вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.	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> 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, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 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 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 запеченый</b> картофель, масло растительное, соль	пор	205
40	<b>Огурец соленый</b> промышленного производства	пор	6
180	<b>Напиток вишневый</b> вода питьевая, вишня см, сахар	пор	60,92
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109,6



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



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.

2023г.

"/  
" " 2023г.

**Меню  
Вторник 1.2**

**На 19 сентября 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
180	<b>Каша пшенная с курагой</b> молоко, вода, крупа пшенная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль	пор	178,9
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоко/груша	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 мдж 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>яблоко/груша</small>	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж 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 мдж 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, 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 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 20 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 мдж 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> яблоко/груша	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж 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>Огурец соленый</b> промышленного производства	пор	9,6
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 сливочное, соль	пор	306
150	<b>Каша гречневая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	182
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 мдж 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> яблоко/груша	пор	38
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж 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>Огурец соленый</b> промышленного производства	пор	16
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 сливочное, соль	пор	340
180	<b>Каша гречневая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	219
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



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А. Пономарев.

2023г.

" " 2023г.



**Меню**  
**Среда 1.3**

**На 20 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 мдж 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> яблоко/груша	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж 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>Огурец соленый</b> промышленного производства	пор	6
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 сливочное, соль	пор	306
150	<b>Каша гречневая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	182
180	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, вишня, 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 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
20	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	79



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 мдж 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> яблоко/груша	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж 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>Огурец соленый</b> промышленного производства	пор	16
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 сливочное, соль	пор	340
180	<b>Каша гречневая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	219
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 21 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 мдж не менее 45%	пор	36
10	<b>Масло сливочное</b> промышленного производства БЗМЖ мдж 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 б/к капусты с морковью</b> капуста белокочанная, морковь, зелень,соль, масло растительное	пор	57
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>Икра кабачковая</b> промышленного производства	пор	45
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



<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>		
<b>230</b>	<b>Каша гречневая молочная</b>	пор	210
	крупa гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль		
<b>30</b>	<b>Кондитерское изделие/зефир</b>	пор	93
	промышленного производства		
<b>200</b>	<b>Чай с лимоном</b>	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.		
<b>20</b>	<b>Сыр</b>	пор	72
	Сыр полутвердый мдж не менее 45%		
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%		
<b>60</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
<b>100</b>	<b>Салат из б/к капусты с морковью</b>	пор	96
	капуста белокочанная, морковь, зелень, соль, масло растительное		
<b>214/36</b>	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b>	пор	186
	бульон и/или вода картофель, морковь, лук, томат-паста, масло растительное, мясные фрикадельки, соль.		
<b>100</b>	<b>Сосиски отварные</b>	пор	250
	промышленного производства для детского питания		
<b>180</b>	<b>Пюре картофельное</b>	пор	175
	картофель, молоко, масло сливочное, соль		
<b>180</b>	<b>Компот из сухофруктов</b>	пор	76
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
	промышленного производства		
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103,6
	промышленного производства		
	<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
<b>50</b>	<b>Икра кабачковая</b>	пор	45
	промышленного производства		
<b>90</b>	<b>Фишболы</b>	пор	153,9
	Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные, масло растительное, соль		
<b>180</b>	<b>Рис отварной</b>	пор	241
	крупa рисовая, масло сливочное, соль		
<b>30</b>	<b>Соус томатный</b>	пор	17,6
	вода, томат паста, сахар, соль		
<b>200</b>	<b>Напиток яблочный</b>	пор	33
	вода питьевая, яблоки, сахар		
<b>40</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109,6
	промышленного производства		



УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.

2023г.

2023г.



### Меню Четверг 1.4

На 21 сентября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Каша гречневая молочная</b> крупка гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль	пор	183
20	<b>Кондитерское изделие/зефир</b> промышленного производства		62
200	<b>Чай с лимоном</b> вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.	пор	42
10	<b>Сыр</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	36
10	<b>Масло сливочное</b> промышленного производства БЗМЖ мдж 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 б/к капусты с морковью</b> капуста белокочанная, морковь, зелень,соль, масло растительное	пор	57
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 29 руб.</b>		
200	<b>Компот из сухофруктов</b> вода, сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	84
40	<b>Зефир</b> зефир весовой промышленного производства	пор	124
Выход	Название	Ед. изм.	ккал



**Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.**

<b>230</b>	<b>Каша гречневая молочная</b>	пор	210
	крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль		
<b>30</b>	<b>Кондитерское изделие/зефир</b>		93
	промышленного производства		
<b>200</b>	<b>Чай с лимоном</b>	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.		
<b>20</b>	<b>Сыр</b>	пор	72
	Сыр полутвердый мдж не менее 45%		
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%		
<b>60</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
<b>100</b>	<b>Салат из б/к капусты с морковью</b>	пор	96
	капуста белокочанная, морковь, зелень, соль, масло растительное		
<b>214/36</b>	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b>	пор	186
	бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат-паста,масло растительное .мясные фрикадельки ,соль.		
<b>100</b>	<b>Сосиски отварные</b>	пор	250
	промышленного производства для детского питания		
<b>180</b>	<b>Пюре картофельное</b>	пор	175
	картофель ,молоко,масло сливочное ,соль		
<b>180</b>	<b>Компот из сухофруктов</b>	пор	76
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54.8
	промышленного производства		
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103.6
	промышленного производства		
	<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>		
<b>200</b>	<b>Компот из сухофруктов</b>	пор	84
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
<b>40</b>	<b>Зефир 40 гр</b>	пор	124
	зефир весовой промышленного производства		





**УТВЕРЖДАЮ**

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

\_\_\_\_\_ П.А.Пономарев.

\_\_\_\_\_ 2023г.

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ ,  
"\_\_" \_\_\_\_\_ 2023г.

**Меню  
Пятница 1.5**

**На 22 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 творожная</b> Творог, манка, яйцо, соль, сахар, масло раст.	пор	407
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоко/груша	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>	пор	371
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр		
50	<b>Зеленый горошек</b>	пор	20
	зеленый горошек консерв., промышленного производства		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
200	<b>Чай</b>	пор	40
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Винегрет овощной</b>	пор	112,16
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.		
250	<b>Суп из овощей с сметаной</b>	пор	113
	бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	388
	пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное		
200	<b>Компот из яблок</b>	пор	34,2
	вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
	промышленного производства		
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103,6
	промышленного производства		
	<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
150	<b>Запеканка творожная</b>	пор	407
	Творог, манка, яйцо, соль, сахар, масло раст.		
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b>	пор	96
	промышленного производства		
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	яблоко/груша		
200	<b>Компот из ягод</b>	пор	86
	вода питьевая, смородина, сахар		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А. Пономарев.

2023г.

" " 2023г.

Меню

Пятница 1.5

На 22 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
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> 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 мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/п,	пор	149,98



<b>ыход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
<b>230</b>	<b>Омлет с сыром запеченый</b> яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр	пор	371
<b>50</b>	<b>Зеленый горошек</b> зеленый горошек консерв., промышленного производства	пор	20
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
<b>20</b>	<b>Чай</b> вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	40
<b>60</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164.4
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
<b>100</b>	<b>Винегрет овощной</b> Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.	пор	112,16
<b>250</b>	<b>Суп из овощей с сметаной</b> бульон и/или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.	пор	113
<b>200</b>	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное	пор	388
<b>200</b>	<b>Компот из яблок</b> вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок	пор	34,2
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54.8
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103.6
<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>			
<b>200</b>	<b>Сок фруктовый</b> Сок фруктовый промышленного производства	пор	90
<b>50</b>	<b>Булочка "Любимая"</b> мука пшеничная х/п в/с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/п.	пор	149,98