



СОГЛАСОВАНО

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

**Меню**  
**Понедельник 2.1**  
**На 25 сентября 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Каша овсяная молочная</b>	пор	168
	вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль		
30	<b>Соус ягодный</b>	пор	68
	ягода( клубника) ,сахар ,вода питьевая .		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
200	<b>Чай с лимоном</b>	пор	42
	Вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Икра кабачковая</b>	пор	54
	промышленного производства		
200	<b>Рассольник ленинградский со сметаной</b>	пор	86
	бульон и /или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.		
90	<b>Жульен из мяса птицы</b>	пор	177
	филе куриное,молоко ,мука , чеснок ,зелень,масло сливочное, соль.		
150	<b>Макаронны отварные</b>	пор	211
	макаронные изделия, масло сливочное, соль		
180	<b>Компот из сухофруктов</b>	пор	76
	вода питьевая, сухофрукты смесь, 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 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
60	<b>Огурец соленый консерв.</b>	пор	9,6
	промышленного производства		
200	<b>Рагу из курицы</b>	пор	224
	картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.		
200	<b>Напиток клубничный</b>	пор	66
	вода питьевая, клубника, сахар-песок		
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109,6
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
250	<b>Каша овсяная молочная</b>	пор	244
	вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль	пор	
30	<b>Соус ягодный</b>		68
	ягода( клубника) ,сахар ,вода.		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
200	<b>Чай с лимоном</b>	пор	42
	вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднепистойой		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Икра кабачковая</b>	пор	90
	промышленного производства		
250	<b>Рассольник ленинградский со сметаной</b>	пор	108
	Бульон и/ или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.		
100	<b>Жульен из мяса птицы</b>	пор	106
	филе куриное,молоко , мука , чеснок ,зелень,масло сливочное, соль.		
180	<b>Макаронны отварные</b>	пор	253
	макаронные изделия, масло сливочное, соль		
180	<b>Компот из сухофруктов</b>	пор	76
	вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54.8
	промышленного производства		
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103.6
	<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
100	<b>Огурец соленый консерв.</b>	пор	16
	промышленного производства		
200	<b>Рагу из курицы</b>	пор	224
	картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.		
200	<b>Напиток клубничный</b>	пор	66
	вода питьевая , клубника, сахар-песок		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



П.А.Пономарев.

2023г.

" " / " " 2023г.

Меню  
Понедельник 2.1  
На 25 сентября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
200	<b>Каша овсяная молочная</b> вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль	пор	168
20	<b>Соус ягодный</b> ягода( клубника), сахар, вода питьевая.	пор	68
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	<b>Чай с лимоном</b> Вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	42
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>			
60	<b>Икра кабачковая</b> промышленного производства	пор	54
200	<b>Рассольник ленинградский со сметаной</b> бульон и /или вода, картофель, огурцы консер, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.	пор	86
90	<b>Жульен из мяса птицы</b> филе куриное, молоко, мука, чеснок, зелень, масло сливочное, соль.	пор	177
150	<b>Макаронные изделия</b> макаронные изделия, масло сливочное, соль	пор	211
180	<b>Компот из сухофруктов</b> вода питьевая, 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>Чай с лимоном</b> вода питьевая, сахар-песок, лимон, чай черный среднелистовой	пор	42
20	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	79

<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
250	Каша овсяная молочная	пор	244
	вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль	пор	
30	Соус ягодный		68
	ягода( клубника) ,сахар ,вода.		
10	Масло сливочное	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
200	Чай с лимоном	пор	42
	вода питьевая , сахар-песок, лимон, чай черный среднелистовой		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	Икра кабачковая	пор	90
	промышленного производства		
250	Рассольник ленинградский со сметаной	пор	108
	бульон и/ или вода, картофель, огурцы консерв, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль		
100	Жульен из мяса птицы	пор	106
	филе куриное,молоко ,мука , чеснок ,зелень,масло сливочное, соль.		
180	Макаронны отварные	пор	253
	макаронные изделия, масло сливочное, соль		
180	Компот из сухофруктов	пор	76
	вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54.8
	промышленного производства		
40	Хлеб ржано-пшеничный	пор	103.6
	промышленного производства		
<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>			
200	Чай с лимоном	пор	42
	вода питьевая , сахар-песок, лимон, чай черный		
40	Печенье	пор	158
	промышленного производства		

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.  
2023г.

"/  
" " 2023 г.



Меню  
Вторник 2.2  
На 26 сентября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Хлопья кукурузные с молоком</b> <small>молоко, хлопья кукурузные</small>	пор	244
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>яблоки/груши</small>	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
180	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <small>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</small>	пор	78
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	109,6
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> <small>свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль</small>	пор	64
200	<b>Суп рыбный с горбушей</b> <small>вода, картофель, пшено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль</small>	пор	87
90	<b>Нагетсы куриные</b> <small>Филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль</small>	пор	256
150	<b>Картофель запеченный</b> <small>картофель, чеснок, масло растительное, соль</small>	пор	205
30	<b>Соус томатный</b> <small>вода, томат паста, сахар, соль</small>	пор	17,6
180	<b>Компот из яблок</b> <small>вода питьевая, яблоки свежие, сахар</small>	пор	38
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. 83 коп.</b>		
150	<b>Суфле творожное запеченное</b> <small>творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль</small>	пор	237
30	<b>Соус ягодный</b> <small>ягода (клубника) вода, сахар-песок</small>	пор	71
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>яблоки/груши</small>	пор	38
200	<b>Напиток вишневый</b> <small>вода питьевая, сахар-песок, вишня</small>	пор	66
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.83 коп.</b>		
200	<b>Хлопья кукурузные с молоком</b> молоко, хлопья кукурузные	пор	244
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоки/груши	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> Вода, сахар, цикорий, молоко	пор	86
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль	пор	105,93
250	<b>Суп рыбный с горбушей</b> вода, картофель, пшено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль	пор	109
100	<b>Нагетсы куриные</b> филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль	пор	281,6
180	<b>Картофель запеченный</b> картофель, чеснок, масло растительное, соль	пор	246
30	<b>Соус томатный</b> вода, томат паста, сахар, соль		17,6
180	<b>Компот из яблок</b> вода питьевая, яблоки свежие, сахар	пор	34
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>		
180	<b>Суфле творожное запеченное</b> творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль	пор	283,77
30	<b>Соус ягодный</b> ягода (клубника) вода, сахар-песок	пор	71
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоки/груши	пор	47
200	<b>Напиток вишневый</b> вода питьевая, сахар-песок, вишня	пор	66
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.  
2023г.

2023 г.

Меню  
Вторник 2.2  
На 26 сентября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Хлопья кукурузные с молоком</b>	пор	244
	молоко, хлопья кукурузные		
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	яблоки/груши		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
180	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	пор	78
	Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко		
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109,6
	промышленного производства		
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b>	пор	64
	свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль		
200	<b>Суп рыбный с горбушей</b>	пор	87
	вода, картофель, пшено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.		
90	<b>Наггетсы куриные</b>	пор	256
	филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль		
150	<b>Картофель запеченный</b>	пор	205
	картофель, чеснок, масло растительное, соль.		
30	<b>Соус томатный</b>	пор	17,6
	вода, томат паста, сахар, соль		
180	<b>Компот из яблок</b>	пор	34
	вода питьевая яблоки свежие, сахар		
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 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Напиток вишневый</b>	пор	66
	вода питьевая, сахар-песок, вишня		
40	<b>Зефир</b>	пор	124

	промышленного производства		
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб.83 коп.</b>		
200	<b>Хлопья кукурузные с молоком</b> молоко, хлопья кукурузные	пор	244
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоки/груши	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> Вода, сахар, цикорий, молоко	пор	86
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> свекла ,зеленый горошек, масло растительное, соль	пор	105,93
250	<b>Суп рыбный с горбушей</b> вода, картофель, пшено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.	пор	109
100	<b>Наггетсы куриные</b> филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль	пор	281,6
180	<b>Картофель запеченный</b> картофель ,чеснок, масло растительное, соль.	пор	246
30	<b>Соус томатный</b> вода ,томат паста ,сахар ,соль		17,6
180	<b>Компот из яблок</b> вода питьевая яблоки свежие , сахар	пор	34
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>Напиток вишневый</b> вода, вишня, сахар-песок.	пор	66
40	<b>Зефир ванильный</b> промышленного производства	пор	124





СОГЛАСОВАНО

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

**Меню  
 Среда 2.3  
 На 27 сентября 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
150	<b>Вареники с творогом</b> промышленного производства	пор	314
30	<b>Соус ягодный</b> ягода (вишня), вода, сахар-песок.	пор	71
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоки/груши	пор	47
180	<b>Какао</b> молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.	пор	84
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6
<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>			
60	<b>Салат из квашеной капусты</b> капуста квашеная ,сахар, масло растительное.	пор	31
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 пшеничного хлеба</b>	пор	27,4
90	<b>Фишболы</b> Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль	пор	153,9
150	<b>Рагу из овощей</b> картофель ,лук репка ,морковь ,капуста б/к, томат паста,масло растительное ,соль	пор	148
180	<b>Напиток ягодный</b> вода, вишня, сахар-песок	пор	61
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>			
90	<b>Гуляш из мяса птицы(курица)</b> филе куриное, лук репка ,морковь, томат паста , мука , масло сливочное, соль.	пор	106
150	<b>Каша гречневая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	182
20	<b>Зефир</b> промышленного производства	пор	62
200	<b>Сок фруктовый</b> промышленного производства	пор	90
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>Вареники с творогом</b> промышленного производства	пор	356
30	<b>Соус ягодный</b> ягода (вишня), вода, сахар-песок	пор	71
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоки/груши	пор	47
200	<b>Какао</b> молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.	пор	93
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> капуста квашеная ,сахар, масло растительное.	пор	52
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 пшеничного хлеба</b>	пор	27,4
100	<b>Фишболы</b> Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль	пор	153,9
180	<b>Рагу из овощей</b> картофель ,лук репка ,морковь ,капуста б.к, томат паста,масло растительное ,соль	пор	177
180	<b>Напиток ягодный</b> вода, вишня, сахар-песок	пор	61
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>			
100	<b>Гуляш из мяса птицы(курица)</b> филе куриное,лук репка ,морковь,томат паста ,мука ,масло сливочное, соль.	пор	106
180	<b>Каша гречневая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	219
20	<b>Зефир</b> промышленного производства	пор	62
200	<b>Сок фруктовый</b> промышленного производства	пор	90
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



П.А.Пономарев.  
2023г.

" " / " " 2023 г.

Меню  
Среда 2.3  
На 27 сентября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
150	<b>Вареники с творогом</b> <small>промышленного производства</small>	пор	314
30	<b>Соус ягодный</b> <small>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</small>	пор	71
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>яблоки/груши</small>	пор	47
180	<b>Какао</b> <small>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.</small>	пор	84
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	109,6
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат из квашеной капусты</b> <small>капуста квашеная ,сахар, масло растительное.</small>	пор	31
200	<b>Суп гороховый</b> <small>бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	118
10	<b>Гренки из пшеничного хлеба</b>	пор	27,4
90	<b>Фишболы</b> <small>Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль</small>	пор	153,9
150	<b>Рагу из овощей</b> <small>картофель ,лук репка ,морковь ,капуста б/к, томат паста,масло растительное ,соль</small>	пор	148
180	<b>Напиток ягодный</b> <small>вода, вишня, сахар-песок</small>	пор	61
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 29 руб.</b>		
200	<b>Напиток из плодов сухих (изюм)</b> <small>вода, изюм, сахар</small>	пор	96,92
20	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	79

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб.83 коп.</b>		
170	<b>Вареники с творогом</b> промышленного производства	пор	356
30	<b>Соус ягодный</b> ягода (вишня), вода, сахар-песок.	пор	71
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоки/груши	пор	47
200	<b>Какао</b> молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.	пор	93
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> капуста квашеная ,сахар, масло растительное.	пор	52
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 пшеничного хлеба</b>	пор	27,4
100	<b>Фишболы</b> Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль	пор	153,9
180	<b>Рагу из овощей</b> картофель ,лук репка ,морковь ,капуста б/к, томат паста,масло растительное ,соль	пор	177
180	<b>Напиток ягодный</b> вода, вишня, сахар-песок	пор	61
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>Напиток из плодов сухих (изюм)</b> вода, изюм, сахар	пор	96,92
40	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	158



СОГЛАСОВАНО

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

Меню  
 Четверг 2.4  
 На 28 сентября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
210	<b>Омлет</b> яйцо, молоко, масло сливочное, соль.	пор	277
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко	пор	86,2
20	<b>Сыр</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164.4
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат «Степной»</b> картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.	пор	84
200	<b>Суп с лапшой</b> бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.	пор	109
180	<b>Плов с курицей</b> вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.	пор	312
200	<b>Лимонад лимонный</b> вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	90
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>		
90	<b>Биточки рубленые куриные</b> мясо куриное, молоко, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль.	пор	177
150	<b>Пюре картофельное</b> картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.	пор	145
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
50	<b>Кукуруза консервированная</b> промышленного производства	пор	29
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>		
210	<b>Омлет</b> яйцо, молоко, масло сливочное, соль.	пор	277
50	<b>Горошек зеленый консервированный</b> промышленного производства	пор	20
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко	пор	86,2
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
20	<b>Сыр</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Салат «Степной»</b> картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.	пор	140
250	<b>Суп с лапшой</b> бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.	пор	127
200	<b>Плов с курицей</b> вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.	пор	312
200	<b>Лимонад лимонный</b> вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	90
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>		
100	<b>Биточки рубленые куриные</b> филе курицы, молоко, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль.	пор	197
180	<b>Пюре картофельное</b> картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.	пор	175
50	<b>Кукуруза консервированная</b> промышленного производства	пор	29
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



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

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
210	<b>Омлет</b> яйцо, молоко, масло сливочное, соль.	пор	277
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко	пор	86,2
20	<b>Сыр</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164.4
<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>			
60	<b>Салат «Степной»</b> картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.	пор	84
200	<b>Суп с лапшой</b> бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.	пор	109
180	<b>Плов с курицей</b> вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.	пор	312
200	<b>Лимонад лимонный</b> вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	90
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
40	<b>Зефир</b> промышленного производства	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
210	<b>Омлет</b> яйцо, молоко, масло сливочное, соль.	пор	277
50	<b>Горошек зеленый консервированный</b> промышленного производства	пор	20
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко	пор	86,2
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
20	<b>Сыр</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164.4
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Салат «Степной»</b> картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.	пор	140
250	<b>Суп с лапшой</b> бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.	пор	127
200	<b>Плов с курицей</b> вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.	пор	312
200	<b>Лимонад лимонный</b> вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	90
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>Зефир</b> промышленного производства	пор	124





УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А. Пономарев.  
2023г.

СОГЛАСОВАНО

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

Меню  
Пятница 2.5  
На 29 сентября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Каша рисовая с изюмом</b>	пор	193
	крупа рисовая ,сахар ,изюм,, молоко, масло сливочное, соль.		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
200	<b>Чай с сахаром</b>	пор	40
	вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
10	<b>Сыр</b>	пор	36
	Сыр полутвердый мдж не менее 45%		
20	<b>Кондитерское изделие/Печенье</b>	пор	79
	промышленного производства		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164.4
	промышленного производства		
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Винегрет</b>	пор	67
	морковь ,свекла ,картофель ,лук-репка ,зел.горошек,капуста квашеная ,огурец сол.масло растительное		
200	<b>Щи из б/к капусты с картофелем ,курицей и сметаной</b>	пор	70,4
	бульон и/или вода, картофель ,капуста , морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.		
180	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	346
	пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.		
200	<b>Компот из сухофруктов</b>	пор	84
	вода питьевая , сухофрукты смесь, 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 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
150	<b>Оладьи</b>	пор	289
	мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи.		
20	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b>	пор	64
	промышленного производства		
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	яблоки/груши		
200	<b>Сок фруктовый</b>	пор	90
	промышленного производства		
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109,6
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
230	<b>Каша рисовая с изюмом</b> крупа рисовая ,сахар ,изюм,, молоко, масло сливочное, соль.	пор	221
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	<b>Чай с сахаром</b> вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	40
20	<b>Сыр</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
30	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	118,5
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 ,лук-репка ,зел.горошек,капуста квашеная ,огурец сол.масло растительное	пор	112,16
250	<b>Щи из б/к капусты с картофелем ,курицей и сметаной</b> бульон и/или вода, картофель ,капуста , морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.	пор	83
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.	пор	388
200	<b>Компот из сухофруктов</b> вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	84
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. 83коп.</b>		
160	<b>Оладьи из муки пшеничной</b> мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, ложки	пор	308,2
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоки/груши	пор	47
200	<b>Сок фруктовый</b> промышленного производства	пор	90
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.

2023г.

2023 г.



Меню  
Пятница 2.5

На 29 сентября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Каша рисовая с изюмом</b> <small>крупа рисовая, сахар, изюм., молоко, масло сливочное, соль.</small>	пор	193
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</small>	пор	40
10	<b>Сыр</b> <small>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</small>	пор	36
20	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	79
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	164.4
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Винегрет</b> <small>морковь, свекла, картофель, лук-репка, зел.горошек, капуста квашеная, огурец сол.масло растительное</small>	пор	67
200	<b>Щи из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной</b> <small>бульон и/или вода, картофель, капуста, морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	70,4
180	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> <small>пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.</small>	пор	346
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</small>	пор	84
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 29 руб.</b>		
200	<b>Сок фруктовый</b> <small>Сок фруктовый промышленного производства</small>	пор	90
50	<b>Булочка "Любимая" 50 гр</b> <small>мука пшеничная х/п в/с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/п,</small>	пор	149,98

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
230	<b>Каша рисовая с изюмом</b> <small>крупа рисовая ,сахар ,изюм, , молоко, масло сливочное, соль.</small>	пор	221
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</small>	пор	40
20	<b>Сыр</b> <small>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</small>	пор	72
30	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	88,5
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	164.4
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Винегрет овощной</b> <small>морковь ,свекла ,картофель , лук-репка ,зел.горошек,капуста квашеная ,огурец сол.масло растительное</small>	пор	112,16
250	<b>Щи из б/к капусты с картофелем ,курицей и сметаной</b> <small>бульон и/или вода, картофель , капуста , морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	83
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> <small>пельмени детские (промышленного производство), масло сливочное, соль.</small>	пор	388
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок</small>	пор	84
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>Сок фруктовый</b> <small>Сок фруктовый промышленного производства</small>	пор	90
50	<b>Булочка "Любимая"</b> <small>мука пшеничная х/п в/с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/п.</small>	пор	149,98