



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

\_\_\_\_\_  
П.А.Пономарев.  
" " 2023г.

СОГЛАСОВАНО

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

**Меню  
Понедельник 2.1  
На 16 октября 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	Каша овсяная молочная	пор	168
	вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль		
30	Соус ягодный	пор	68
	ягода( клубника) ,сахар ,вода питьевая .		
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, чай черный среднелистовой		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	Икра кабачковая	пор	54
	промышленного производства		
200	Рассольник ленинградский со сметаной	пор	86
	бульон и /или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.		
90	Жульен из мяса птицы	пор	177
	филе куриное,молоко ,мука , чеснок ,зелень,масло сливочное, соль.		
150	Макаронны отварные	пор	211
	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 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
60	Огурец соленый консерв.	пор	9,6
	промышленного производства		
200	Рагу из курицы	пор	224
	картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.		
200	Напиток клубничный	пор	66
	вода питьевая, клубника, сахар-песок		
40	Хлеб из муки пшеничной	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 среднелистовой		
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>Макаронные изделия 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 16 октября 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>Макаронны отварные</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»

П.А.Пономарев.  
" " 2023г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2023 г.

Меню  
Вторник 2.2  
На 17 октября 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>Наггетсы 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>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 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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.

2023г.

/ \_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2023 г.

Меню

Вторник 2.2

На 17 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 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
180	<b>Кофейный напиток с молоком</b> Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко	пор	78
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль	пор	64
200	<b>Суп рыбный с горбушей</b> вода, картофель, пшено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.	пор	87
90	<b>Наггетсы куриные</b> филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль	пор	256
150	<b>Картофель запеченный</b> картофель, чеснок, масло растительное, соль.	пор	205
30	<b>Соус томатный</b> вода, томат паста, сахар, соль	пор	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 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Напиток вишневый</b> вода питьевая, сахар-песок, вишня	пор	66
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>	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		
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	пор	86
	Вода, сахар, цикорий, молоко		
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109,6
	промышленного производства		
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b>	пор	105,93
	свекла ,зеленый горошек,масло растительное,соль		
250	<b>Суп рыбный с горбушей</b>	пор	109
	вода, картофель,пшено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь,помидор,масло растительное, соль		
100	<b>Наггетсы куриные</b>	пор	281,6
	филе куриное, сухари панировочные, масло растительное,соль		
180	<b>Картофель запеченный</b>	пор	246
	картофель ,чеснок, масло растительное, соль		
30	<b>Соус томатный</b>		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 5-11 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Напиток вишневый</b>	пор	66
	вода, вишня, сахар-песок.		
40	<b>Зефир ванильный</b>	пор	124
	промышленного производства		





УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.

" " 2023г.

" " 2023 г.

Меню  
Среда 2.3  
На 18 октября 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 74 руб. 83 коп.</b>			
90	<b>Гуляш из мяса птицы(курица)</b> <small>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</small>	пор	106
150	<b>Каша гречневая</b> <small>крупка гречневая, масло сливочное, соль</small>	пор	182
20	<b>Зефир</b> <small>промышленного производства</small>	пор	62
200	<b>Сок фруктовый</b> <small>промышленного производства</small>	пор	90
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>		
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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.

2023г.

2023 г.



**Меню**  
**Среда 2.3**  
**На 18 октября 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 кол.</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



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.  
" " 2023г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
" " 2023 г.

Меню  
Четверг 2.4  
На 19 октября 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 рубленные 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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.

2023г.

2023 г.

**Меню**  
**Четверг 2.4**  
**На 19 октября 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»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.  
" " 2023г.

" " 2023 г.

Меню  
Пятница 2.5  
На 20 октября 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>Кондитерское изделие/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 74 руб. 83 коп.</b>		
150	<b>Оладьи</b> <small>мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи.</small>	пор	289
20	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> <small>промышленного производства</small>	пор	64
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>яблоки/груши</small>	пор	47
200	<b>Сок фруктовый</b> <small>промышленного производства</small>	пор	90
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>		
230	<b>Каша рисовая с изюмом</b> крупя рисовая ,сахар ,изюм., молоко, масло сливочное, соль.	пор	221
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное 53МЖ 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 /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, дрожжи	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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.

2023г.

2023 г.



**Меню**  
**Пятница 2.5**  
**На 20 октября 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
	крупя 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>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 производство), 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 29 руб.</b>		
200	<b>Сок фруктовый</b>	пор	90
	Сок фруктовый промышленного производства		
50	<b>Булочка "Любимая" 50 гр</b>	пор	149,98
	мука пшеничная х/п в/с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/п,		

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