

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуторова М.С
2024г.

СОГЛАСОВАНО

" " _____ 2024г.

Меню

Понедельник 1.1

На 30 сентября 2024 г.

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|---|----------|-------|
| | Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 170 | Макароны с сыром <i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i> | пор | 276 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдс не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i> | пор | 47 |
| 200 | Горячий шоколад <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i> | пор | 140 |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 54.8 |
| | Обед 1-4 класс 105 руб. | | |
| 60 | Салат из помидор и огурцов <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</i> | пор | 62,69 |
| 200 | Суп с лапшой <i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i> | пор | 109 |
| 180 | Рагу из курицы с овощами <i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i> | пор | 202 |
| 200 | Компот из сухофруктов <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i> | пор | 84 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |
| 40 | Хлеб ржано-пшеничный <i>промышленного производства</i> | пор | 103.6 |
| | Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 100 | Гуляш из говядины <i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i> | пор | 208 |
| 150 | Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i> | пор | 182 |
| 50 | Салат из помидор с раст. маслом <i>помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i> | пор | 61,9 |
| 180 | Напиток клубничный <i>вода питьевая, клубника см, сахар-песок</i> | пор | 54,22 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109.6 |

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|---|----------|--------|
| | Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 200 | Макароны с сыром <i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i> | пор | 317 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i> | пор | 47 |
| 200 | Горячий шоколад <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i> | пор | 140 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |
| | Обед 5-11 класс 105 руб. | | |
| 100 | Салат из помидор и огурцов <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</i> | пор | 104,8 |
| 250 | Суп с лапшой <i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i> | пор | 136,25 |
| 200 | Рагу из курицы с овощами <i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i> | пор | 224 |
| 200 | Компот из сухофруктов <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i> | пор | 84 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |
| 50 | Хлеб ржано-пшеничный <i>промышленного производства</i> | пор | 129,5 |
| | Полдник 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 50 | Салат из помидор с раст. маслом <i>помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i> | пор | 61,9 |
| 100 | Гуляш из говядины <i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i> | пор | 208 |
| 180 | Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i> | пор | 219 |
| 180 | Напиток клубничный <i>вода, клубника см, сахар-песок</i> | пор | 54,22 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Иванова М.С.

2024г.

" " 2024г.

Меню
Вторник 1.2
На 01 октября 2024 г.

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|--|----------|--------|
| | Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 180 | Каша пшеничная с курагой <i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i> | пор | 178,9 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i> | пор | 47 |
| 180 | Чай с вареньем <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.</i> | пор | 42 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |
| | Обед 1-4 класс 105 руб. | | |
| 60 | Салат из моркови с сахаром <i>морковь, сахар, масло подсолнечное.</i> | пор | 62,68 |
| 200 | Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон ш/ или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль</i> | пор | 87 |
| 90 | Тефтели паровые мясные <i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.</i> | пор | 216,89 |
| 150 | Рис с овощами <i>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</i> | пор | 192 |
| 180 | Лимонад лимонный <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i> | пор | 81,12 |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 54,8 |
| 40 | Хлеб ржано-пшеничный <i>промышленного производства</i> | пор | 103,6 |
| | Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 90 | Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i> | пор | 107,65 |
| 150 | Картофель запеченный <i>картофель, масло растительное, соль</i> | пор | 205 |
| 40 | Огурец свежий <i>огурцы свежие</i> | пор | 5,6 |
| 180 | Напиток вишневый <i>вода питьевая, вишня см, сахар</i> | пор | 60,92 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|---|----------|--------|
| | Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 200 | Каша пшеничная с курагой <i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i> | пор | 243 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i> | пор | 47 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 200 | Чай с вареньем <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.</i> | пор | 46,15 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |
| | Обед 5-11 класс 105 руб. | | |
| 100 | Салат из моркови с сахаром <i>морковь, сахар, масло подсолнечное.</i> | пор | 104 |
| 250 | Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана м.д.ж 15%, томатная паста, соль</i> | пор | 108 |
| 100 | Тефтели паровые мясные <i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.</i> | пор | 240,99 |
| 180 | Рис с овощами <i>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</i> | пор | 230,4 |
| 180 | Лимонад лимонный <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i> | пор | 81,12 |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 54,8 |
| 40 | Хлеб ржано-пшеничный <i>промышленного производства</i> | пор | 103,6 |
| | Полдник 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 90 | Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i> | пор | 107,65 |
| 150 | Картофель запеченный <i>картофель, масло растительное, соль</i> | пор | 207 |
| 60 | Огурец свежий <i>огурцы свежие</i> | пор | 8,4 |
| 200 | Напиток вишневый <i>вода питьевая, вишня, сахар-песок,</i> | пор | 67 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуторова М.С.
2024г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2024г.

Меню
Среда 1.3
На 02 октября 2024 г.

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|--|---|----------|-------|
| Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | | |
| 150 | Пудинг из творога запеченный <i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i> | пор | 328 |
| 30 | Молоко сгущенное с сахаром <i>промышленного производства</i> | пор | 96 |
| 180 | Чай с сахаром <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i> | пор | 36 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i> | пор | 36 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |
| Обед 1-4 класс 105 руб. | | | |
| 60 | Салат зеленый со св. огурцом <i>огурцы свежие, капуста китайская (пекинская), масло растительное, соль</i> | пор | 76 |
| 200 | Суп гороховый <i>бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i> | пор | 118 |
| 10 | Гренки из белого хлеба | пор | 27,4 |
| 90 | Котлета Пожарская <i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i> | пор | 306 |
| 150 | Овощи припущенные с сливочным маслом <i>фасоль зеленая с/м, кабачки с/м, капуста цветная с/м, морковь, лук репчатый, масло сливочное, зелень (петрушка), соль</i> | пор | 67,94 |
| 180 | Компот из ягод <i>вода питьевая, вишня, сахар-песок</i> | пор | 58,59 |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 54,8 |
| 40 | Хлеб ржано-пшеничный <i>промышленного производства</i> | пор | 103,6 |
| Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | | |
| 200 | Паста Болонезе <i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i> | пор | 409 |
| 200 | Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i> | пор | 86 |
| 60 | Салат из свеклы с черносливом <i>свекла, чернослив, масло растительное</i> | пор | 69,58 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|---|---|----------|--------|
| Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | | |
| 170 | Пудинг из творога запеченный <i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i> | пор | 371,65 |
| 30 | Молоко сгущенное с сахаром <i>промышленного производства</i> | пор | 96 |
| 180 | Чай с сахаром <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i> | пор | 36 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i> | пор | 38 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 164,4 |
| Обед 5-11 класс 105 руб. | | | |
| 100 | Салат зеленый со св. огурцом <i>огурцы свежие, капуста китайская (пекинская), масло растительное, соль</i> | пор | 126 |
| 250 | Суп гороховый <i>бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i> | пор | 148 |
| 10 | Гренки из белого хлеба | пор | 27,4 |
| 100 | Котлета Пожарская <i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i> | пор | 340 |
| 180 | Овощи припущенные с сливочным маслом <i>фасоль зеленая с/м, кабачки с/м, капуста цветная с/м, морковь, лук репчатый, масло сливочное, зелень (петрушка), соль</i> | пор | 81,54 |
| 180 | Компот из ягод <i>вода питьевая, вишня с.м, сахар-песок</i> | пор | 58,59 |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 54,8 |
| 40 | Хлеб ржано-пшеничный <i>промышленного производства</i> | пор | 103,6 |
| Полдник 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | | |
| 200 | Паста Болонезе <i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i> | пор | 409 |
| 200 | Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i> | пор | 86 |
| 100 | Салат из свеклы с черносливом <i>свекла, чернослив, масло растительное</i> | пор | 115,97 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |

УТВЕРЖАЮ
 Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуторова М.С
 2024г.

СОГЛАСОВАНО

 _____ /
 " " _____ 2024г.

Меню
 Четверг 1.4
 На 03 октября 2024 г.

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|--------|---|----------|-------|
| | Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 200 | Каша гречневая молочная <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i> | пор | 183 |
| 20 | Кондитерское изделие/зефир <i>промышленного производства</i> | пор | 62 |
| 200 | Чай с лимоном <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.</i> | пор | 42 |
| 10 | Сыр <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i> | пор | 36 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 164,4 |
| | Обед 1-4 класс 105 руб. | | |
| 60 | Салат из свежей капусты со св. помидорами <i>капуста белокачанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i> | пор | 49 |
| 164/36 | Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясной фрикадельки ,соль.</i> | пор | 149 |
| 100 | Сосиски отварные <i>промышленного производства</i> | пор | 250 |
| 150 | Пюре картофельное <i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i> | пор | 145 |
| 180 | Компот из сухофруктов <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i> | пор | 76 |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 54.8 |
| 40 | Хлеб ржано-пшеничный <i>промышленного производства</i> | пор | 103.6 |
| | Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 50 | Салат из помидор и огурцов <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, соль, лук репчатый, зелень (петрушка)</i> | пор | 52,4 |
| 90 | Фишболы <i>Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль</i> | пор | 153,9 |
| 150 | Рис отварной <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i> | пор | 201 |
| 30 | Соус томатный <i>вода ,томат паста ,сахар ,соль</i> | пор | 17,6 |
| 200 | Напиток яблочный <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i> | пор | 33 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|--------|---|----------|-------|
| | Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 230 | Каша гречневая молочная <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i> | пор | 210 |
| 30 | Кондитерское изделие/зефир <i>промышленного производства</i> | пор | 93 |
| 200 | Чай с лимоном <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.</i> | пор | 42 |
| 20 | Сыр <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i> | пор | 72 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 164,4 |
| | Обед 5-11 класс 105 руб. | | |
| 100 | Салат из свежей капусты со св. помидорами <i>капуста белокачанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i> | пор | 81,67 |
| 214/36 | Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясные фрикадельки ,соль.</i> | пор | 186 |
| 100 | Сосиски отварные <i>промышленного производства для детского питания</i> | пор | 250 |
| 180 | Пюре картофельное <i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i> | пор | 175 |
| 180 | Компот из сухофруктов <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i> | пор | 76 |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 54,8 |
| 40 | Хлеб ржано-пшеничный <i>промышленного производства</i> | пор | 103,6 |
| | Полдник 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 50 | Салат из помидор и огурцов <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, соль, лук репчатый, зелень (петрушка)</i> | пор | 61,45 |
| 90 | Фишболы <i>Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль</i> | пор | 153,9 |
| 180 | Рис отварной <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i> | пор | 241 |
| 30 | Соус томатный <i>вода ,томат паста ,сахар ,соль</i> | пор | 17,6 |
| 200 | Напиток яблочный <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i> | пор | 33 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



" " _____ 2024г.

На 04 октября 2024 г.

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|---|----------|-------|
| | Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 200 | Омлет с сыром запеченый | пор | 322,6 |
| | <i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % , соль, сыр</i> | | |
| 10 | Масло сливочное | пор | 74,89 |
| | <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | | |
| 40 | Печенье | пор | 158 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |
| 200 | Чай с сахаром | пор | 40 |
| | <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i> | | |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной | пор | 164,4 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |
| | Обед 1-4 класс 105 руб. | | |
| 60 | Винегрет овощной | пор | 67,3 |
| | <i>Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.</i> | | |
| 200 | Суп из овощей с сметаной | пор | 91 |
| | <i>бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</i> | | |
| 180 | Пельмени с маслом сливочным | пор | 348,8 |
| | <i>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</i> | | |
| 200 | Компот из яблок | пор | 37,6 |
| | <i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок</i> | | |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной | пор | 54,8 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |
| 40 | Хлеб ржано-пшеничный | пор | 103,6 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |
| | Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 150 | Сырники из творога | пор | 282 |
| | <i>сырники промышленного производства, масло растительное</i> | | |
| 30 | Молоко сгущенное с сахаром | пор | 96 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности | пор | 47 |
| | <i>яблоко / груша</i> | | |
| 200 | Компот из ягод | пор | 86 |
| | <i>вода питьевая, смородина, сахар</i> | | |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной | пор | 54,8 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|---|----------|--------|
| | Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 230 | Омлет с сыром запеченый | пор | 371 |
| | <i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % , соль, сыр</i> | | |
| 50 | Зеленый горошек | пор | 20 |
| | <i>зеленый горошек консерв., промышленного производства</i> | | |
| 10 | Масло сливочное | пор | 74,89 |
| | <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | | |
| 200 | Чай | пор | 40 |
| | <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i> | | |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной | пор | 164,4 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |
| | Обед 5-11 класс 105 руб. | | |
| 100 | Винегрет овощной | пор | 112,16 |
| | <i>Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.</i> | | |
| 250 | Суп из овощей с сметаной | пор | 113 |
| | <i>бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</i> | | |
| 200 | Пельмени с маслом сливочным | пор | 388 |
| | <i>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</i> | | |
| 200 | Компот из яблок | пор | 34,2 |
| | <i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок</i> | | |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной | пор | 54,8 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |
| 40 | Хлеб ржано-пшеничный | пор | 103,6 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |
| | Полдник 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 150 | Сырники из творога | пор | 282 |
| | <i>сырники промышленного производства, масло растительное</i> | | |
| 30 | Молоко сгущенное с сахаром | пор | 96 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности | пор | 47 |
| | <i>яблоко / груша</i> | | |
| 200 | Компот из ягод | пор | 86 |
| | <i>вода питьевая, смородина, сахар</i> | | |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной | пор | 164,4 |
| | <i>промышленного производства</i> | | |