

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Кутарова М.С.
2024г.

" " _____ /
2024г.

Меню
Понедельник 1.1
На 16 сентября 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.			
170	Макаронны с сыром <i>макаронны фигурныы, сыр, масло сливочное, соль</i>	пор	276
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежые 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 свежые, помидоры свежые, 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, мяо 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 свежые, 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



Гуторова М.С

2024г.

" " / " " 2024г.

Меню

Вторник 1.2

На 17 сентября 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.		
180	Каша пшениная с курагой <i>молоко, вода, крупа пшениная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>	пор	178,9
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мож 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 и/ 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 мдж 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 мдж 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

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Гуторова М.С
2024г.

" " _____ /
2024г.

Всего
Среды 1.3
На 18 сентября 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 см, 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

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Гуторова М.С

2024г.

" " _____ /
2024г.

Меню
Четверг 1.4
На 19 сентября 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 белокочанная, 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 ш/ 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



Коротова М.С.
 2024г.

 _____ / _____ /
 " " _____ 2024г.

Меню
Пятница 1.5
На 20 сентября 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.		
200	Омлет с сыром запеченный <i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % , соль, сыр</i>	пор	322,6
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
40	Печенье <i>промышленного производства</i>	пор	158
200	Чай с сахаром <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	40
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164.4
	Обед 1-4 класс 105 руб.		
60	Винегрет овощной <i>Морковь, свекла ,картофель ,горошек зеленый ,лук ,капуста квашеная,огурец соленый,масло растительное,соль.</i>	пор	67,3
200	Суп из овощей с сметаной <i>бульон и/ или вода, картофель, капуста ,зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	91
180	Пельмени с маслом сливочным <i>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</i>	пор	348,8
200	Компот из яблок <i>вода питьевая , яблоки свежие, сахар-песок</i>	пор	37,6
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.		
150	Сырники из творога <i>сырники промышленного производства, масло растительное</i>	пор	282
30	Молоко сгущенное с сахаром <i>промышленного производства</i>	пор	96
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i>	пор	47
200	Компот из ягод <i>вода питьевая , смородина, сахар</i>	пор	86
20	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	54.8

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	Молэко 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>		