

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Уторова М.С  
2024г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " / " / " /  
2024г.

Меню  
Понедельник 1.1  
На 21 октября 2024 г.

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

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

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Егорова М.С.  
2024г.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2024г.

Меню  
Вторник 1.2  
На\* 22 октября 2024 г.

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

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

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Гуторова М.С  
2024г.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " / \_\_\_\_\_ /  
2024г.

Меню  
Среда 1.3  
На 23 октября 2024 г.

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

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

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Гуторова М.С

2024г.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2024г.

Меню  
Четверг 1.4  
На 24 октября 2024 г.

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

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



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Гуторова М.С  
2024г.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " / " " / " " 2024г.

**Меню**  
**Пятница 1.5**  
**На 25 октября 2024 г.**

| Выход | Название   | Ед. изм. | ккал  |
|-------|--|----------|-------|
|       | <b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>   |          |       |
| 200   | <b>Омлет с сыром запеченый</b><br><i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % , соль, сыр</i>                                    | пор      | 322,6 |
| 10    | <b>Масло сливочное</b><br><i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>  | пор      | 74,89 |
| 40    | <b>Печенье</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 158   |
| 200   | <b>Чай с сахаром</b><br><i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>  | пор      | 40    |
| 60    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 164.4 |
|       | <b>Обед 1-4 класс 105 руб.</b>   |          |       |
| 60    | <b>Винегрет овощной</b><br><i>Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.</i>              | пор      | 67,3  |
| 200   | <b>Суп из овощей с сметаной</b><br><i>бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</i> | пор      | 91    |
| 180   | <b>Пельмени с маслом сливочным</b><br><i>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</i>                                       | пор      | 348,8 |
| 200   | <b>Компот из яблок</b><br><i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок</i>   | пор      | 37,6  |
| 20    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 54.8  |
| 40    | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 103.6 |
|       | <b>Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>   |          |       |
| 150   | <b>Сырники из творога</b><br><i>сырники промышленного производства, масло растительное</i>   | пор      | 282   |
| 30    | <b>Молоко сгущенное с сахаром</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 96    |
| 100   | <b>Фрукты свежие по сезонности</b><br><i>яблоко / груша</i>  | пор      | 47    |
| 200   | <b>Компот из ягод</b><br><i>вода питьевая, смородина, сахар</i>  | пор      | 86    |
| 20    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 54.8  |

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