

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуторова М.С.
2024г.

СОГЛАСОВАНО

" " _____ 2024г.

Меню
Понедельни 1.1
На 23 декабря 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.			
170	Макароны с сыром	пор	276
	макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗЛДЖ молж не менее 80%		
100	Апельсины	пор	47
	Фрукты свежие по сезонности		
200	Горячий шоколад	пор	140
	какао порошок, молоко, сахар, ванилин		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54.8
	промышленного производства		
Обед 1-4 класс 105 руб.			
60	Салат из помидор и огурцов	пор	62,69
	огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль		
200	Суп с лапшой	пор	109
	бульон и или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.		
180	Рагу из курицы с овощами	пор	202
	картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х п в с, масло подсолнечное, томат-паста, соль		
200	Компот из сухофруктов	пор	84
	вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		
40	Хлеб ржано-пшеничный	пор	103.6
	промышленного производства		
Полдник 1-4 класс 29 руб.			
200	Горячий шоколад	пор	140
	какао порошок, молоко, сахар, ванилин		
20	Печенье	пор	79
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп.		
200	Макароны с сыром	пор	317
	<i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	<i>яблоко / груша</i>		
200	Горячий шоколад	пор	140
	<i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		
	Обед 5-11 класс 105 руб.		
100	Салат из помидор и огурцов	пор	104,8
	<i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</i>		
250	Суп с лапшой	пор	136,25
	<i>бульон и / или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>		
200	Рагу из курицы с овощами	пор	224
	<i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i>		
200	Компот из сухофруктов	пор	84
	<i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		
50	Хлеб ржано-пшеничный	пор	129,5
	<i>промышленного производства</i>		
	Полдник 5-11 класс 29 руб.		
200	Горячий шоколад	пор	140
	<i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>		
40	Печенье	пор	158
	<i>промышленного производства</i>		



СОГЛАСОВАНО

" " 2024г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.		
180	Каша пшениная с курагой молоко, вода, крупа пшениная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль	пор	178,9
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,89
100	Мандарины Фрукты свежие по сезонности	пор	47
180	Чай с вареньем вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.	пор	42
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
	Обед 1-4 класс 105 руб.		
60	Салат из моркови с сахаром морковь, сахар, масло подсолнечное.	пор	62,68
200	Борщ из б\к капусты с картофелем, курицей и сметаной бульон и/или вода, капуста б\к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль	пор	87
90	Тефтели паровые мясные говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.	пор	216,89
150	Рис с овощами крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль	пор	192
180	Лимонад лимонный вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	81,12
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
	Полдник 1-4 класс 29 руб.		
200	Напиток вишневый вода питьевая, вишня, сахар-песок	пор	60,92
40	Зефир ванильный промышленного производства	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп.		
200	Каша пшеничная с курагой	пор	243
	<i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	<i>яблоко / груша</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ модж не менее 80%</i>		
200	Чай с вареньем	пор	46,15
	<i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		
	Обед 5-11 класс 105 руб.		
100	Салат из моркови с сахаром	пор	104
	<i>морковь, сахар, масло подсолнечное.</i>		
250	Борщ из б\к капусты с картофелем, курицей и сметаной	пор	108
	<i>бульон и / или вода, капуста б\к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана модж 15%, томатная паста, соль</i>		
100	Тефтели паровые мясные	пор	240,99
	<i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.</i>		
180	Рис с овощами	пор	230,4
	<i>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</i>		
180	Лимонад лимонный	пор	81,12
	<i>вода питьевая, лимоны, 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 29 руб.		
200	Напиток вишневый	пор	67,00
	<i>вода питьевая, вишня, сахар-песок</i>		
40	Зефир ванильный	пор	124
	<i>промышленного производства</i>		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Ирина М.С.
2024г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2024г.

Меню
Среда 1.3
На 25 декабря 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.		
150	Пудинг из творога запеченный	пор	328
	творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана м.ж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль		
30	Молоко сгущенное с сахаром	пор	96
	промышленного производства		
180	Чай с сахаром	пор	36
	вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
100	Яблоко / Груша	пор	36
	Фрукты свежие по сезонности		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		
	Обед 1-4 класс 105 руб.		
60	Салат зеленый со св. огурцом	пор	76
	огурцы свежие, капуста китайская (пекинская), масло растительное, соль		
200	Суп гороховый	пор	118
	бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.		
10	Гренки из белого хлеба	пор	27,4
90	Котлета Пожарская	пор	306
	мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль		
150	Овощи припущенные с сливочным маслом	пор	67,94
	фасоль зеленая с/м, кабачки с/м, капуста цветная с/м, морковь, лук репчатый, масло сливочное, зелень (петрушка), соль		
180	Компот из ягод	пор	58,59
	вода питьевая, вишня, сахар-песок		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54,8
	промышленного производства		
40	Хлеб ржано-пшеничный	пор	103,6
	промышленного производства		
	Полдник 1-4 класс 29 руб.		
200	Компот из ягод	пор	86
	вода питьевая, смородина, сахар-песок		
20	Печенье	пор	79
	промышленного производства		

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 м.ж 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 м.ж 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 29 руб.		
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
40	Печенье <i>промышленного производства</i>	пор	158



ТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

Гуторова М.С
2024г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2024г.

Меню
Четверг 1.4
На 26 декабря 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.		
200	Каша гречневая молочная	пор	183
	крупка гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль		
20	Зефир	пор	62
	промышленного производства		
200	Чай с лимоном	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон		
10	Сыр	пор	36
	Сыр полутвердый молж не менее 45%		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ молж не менее 80%		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
	Обед 1-4 класс 105 руб.		
60	Салат из свежей капусты со св. помидорами	пор	49
	капуста белокачанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль		
164\36	Суп картофельный с мясными фрикадельками	пор	149
	бульон и или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясной фрикадельки ,соль.		
100	Сосиски отварные	пор	250
	промышленного производства		
150	Пюре картофельное	пор	145
	картофель ,молоко,масло сливочное ,соль		
180	Компот из сухофруктов	пор	76
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54.8
	промышленного производства		
40	Хлеб ржано-пшеничный	пор	103.6
	промышленного производства		
	Полдник 1-4 класс 29 руб.		
200	Компот из сухофруктов	пор	84
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
40	Зефир	пор	124
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп.			
230	Каша гречневая молочная	пор	210
	крупa гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль		
30	Кондитерское изделие/зефир	пор	93
	промышленного производства		
200	Чай с лимоном	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.		
20	Сыр	пор	72
	Сыр полутвердый молж не менее 45%		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ молж не менее 80%		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
Обед 5-11 класс 105 руб.			
100	Салат из свежей капусты со св. помидорами	пор	81,67
	капуста белокачанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль		
214/36	Суп картофельный с мясными фрикадельками	пор	186
	бульон и/или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясные фрикадельки ,соль.		
100	Соеиски отварные	пор	250
	промышленного производства для детского питания		
180	Пюре картофельное	пор	175
	картофель ,молоко,масло сливочное ,соль		
180	Компот из сухофруктов	пор	76
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54.8
	промышленного производства		
40	Хлеб ржано-пшеничный	пор	103.6
	промышленного производства		
Полдник 5-11 класс 29 руб.			
200	Компот из сухофруктов	пор	84
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
40	Зефир	пор	124
	промышленного производства		

УТВЕРЖАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Игнатьева М.С.
2024г.

СОГЛАСОВАНО

" " / 22024г

Меню
Пятница 1.5
На 27 декабря 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.		
200	Омлет с сыром запеченый	пор	322,6
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ долж не менее 80 % %, соль, сыр		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ долж не менее 80%		
40	Печенье	пор	158
	промышленного производства		
200	Чай с сахаром	пор	40
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
	Обед 1-4 класс 105 руб.		
60	Винегрет овощной	пор	67,3
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.		
200	Суп из овощей с сметаной	пор	91
	бульон и/или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
180	Пельмени с маслом сливочным	пор	348,8
	пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное		
200	Компот из яблок	пор	37,6
	вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54,8
	промышленного производства		
40	Хлеб ржано-пшеничный	пор	103,6
	промышленного производства		
	Полдник 1-4 класс 29 руб.		
200	Сок фруктовый	пор	90,00
	промышленного производства		
50	Булочка "Любимая"	пор	149,98
	мука пшеничная х п в с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное долж не менее 80%, соль, дрожжи х п		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп.		
230	Омлет с сыром запеченный	пор	371
	<i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ м.ж 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 м.ж 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 29 руб.		
200	Сок фруктовый	пор	90,00
	<i>промышленного производства</i>		
50	Булочка "Любимая"	пор	149,98
	<i>мука пшеничная х п в с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное м.ж не менее 80%, соль, дрожжи х п</i>		