



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

Гуторова М.С.

2025 г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2025г.

Меню на 10 февраля 2025г.**Понедельник 2.1**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Каша овсяная молочная <i>вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль</i>	пор	168
30	Соус ягодный <i>ягода (клубника), сахар, вода питьевая</i>	пор	68
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ не менее 80%</i>	пор	74,89
200	Чай с лимоном <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	42
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Салат из помидоров и огурцов <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</i>	пор	62,69
200	Рассольник ленинградский со сметаной <i>бульон и/или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль</i>	пор	86
200	Паста карбонара <i>спагетти отварные, соус карбонара (молоко, вода, ветчина, мука, масло сливочное, чеснок, соль)</i>	пор	298
180	Компот из сухофруктов <i>вода питьевая, 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 29 руб. 00 коп.			
200	Чай с лимоном <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон</i>	пор	42
20	Печенье <i>промышленного производства</i>	пор	79

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.		
250	Каша овсяная молочная	пор	210
	<i>вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль</i>	пор	
30	Соус ягодный		68
	<i>ягода (клубника), сахар, вода питьевая</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ не менее 80%</i>		
200	Чай с лимоном	пор	42
	<i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		
	Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.		
100	♣	пор	104,8
	<i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</i>		
250	Рассольник ленинградский со сметаной	пор	108
	<i>бульон и или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.</i>		
220	Паста карбонара	пор	327
	<i>спагетти отварные, соус карбонара (молоко, вода, ветчина, мука, масло сливочное, чеснок, соль)</i>		
180	Компот из сухофруктов	пор	76
	<i>вода питьевая, сухофрукты смесь, 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. 00 коп.		
200	Чай с лимоном	пор	42
	<i>вода, сахар-песок, чай черный средне листовый, лимон.</i>		
40	Печенье	пор	158
	<i>промышленного производства</i>		



УТВЕРЖДАЮ

генеральный директор МАУ «КН «ДК»

Гугорова М.С.

2025г.

СОГЛАСОВАНО

_____ / _____ /
" " _____ 2025г.

Меню на 11 февраля 2025г.

Вторник 2.2

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
200	Хлопья кукурузные с молоком <i>молоко, хлопья кукурузные</i>	пор	244
100	Яблоко <i>Фрукты свежие по сезонности</i>	пор	47
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ не менее 80%</i>	пор	74,89
180	Кофейный напиток из цикория с молоком <i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i>	пор	78
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль</i>	пор	64
200	Суп рыбный с горбушей <i>вода, картофель, пиццо, горбуша в с/е, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль</i>	пор	87
90	Наггетсы куриные <i>филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	пор	256
30	Соус томатный <i>вода, томат паста, сахар, соль</i>	пор	17,6
150	Картофель запеченный <i>картофель, чеснок, масло растительное, соль</i>	пор	205
180	Компот из яблок <i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар</i>	пор	34
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 29 руб. 00 коп.		
200	Напиток вишневый <i>вода питьевая, сахар-песок, вишня</i>	пор	66
40	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Хлопья кукурузные с молоком <i>молоко, хлопья кукурузные</i>	пор	244
100	Яблоко <i>Фрукты свежие по сезонности</i>	пор	47
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ не менее 80%</i>	пор	74,89
200	Кофейный напиток из цикория с молоком <i>Вода, сахар, цикорий, молоко</i>	пор	86
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль</i>	пор	105,93
250	Суп рыбный с горбушей <i>вода, картофель, лук репчатый, горбуша в с.с., лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.</i>	пор	109
100	Нагетсы куриные <i>филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	пор	281,6
30	Соус томатный <i>вода, томат паста, сахар, соль</i>		17,6
180	Картофель запеченный <i>картофель, чеснок, масло растительное, соль.</i>	пор	246
180	Компот из яблок <i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар</i>	пор	34
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. 00 коп.			
200	Напиток вишневый <i>вода питьевая, сахар-песок, вишня</i>	пор	66
40	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	124

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуторова М.С.

2025г.

/

" " 2025г.

Меню на 12 февраля 2025г.**Среда 2.3**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
150	Вареники с творогом <i>промышленного производства</i>	пор	314,25
30	Соус ягодный <i>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</i>	пор	71
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ не менее 80%</i>	пор	74,89
100	яблоко / груша <i>Фрукты свежие по сезонности</i>	пор	47
180	Какао-напиток на молоке <i>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.</i>	пор	84
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Салат из свежей капусты с свежим огурцом <i>капуста белокочанная, огурцы свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	56
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 пшеничного хлеба	пор	27,4
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
150	Рагу овощное <i>картофель, лук репка, морковь, капуста б к, томат паста, масло растительное, соль, кабачки с м, горошек зеленый с м</i>	пор	145,49
180	Компот из сухофруктов <i>вода питьевая, 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 29 руб. 00 коп.			
200	Напиток из плодов сухих (изюм) <i>вода, изюм, сахар</i>	пор	96,92
20	Печенье <i>промышленного производства</i>	пор	79

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
170	Вареники с творогом <i>промышленного производства</i>	пор	356,15
30	Соус ягодный <i>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</i>	пор	71
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ жир не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко - груша</i>	пор	47
200	Какао-панночек на молоке <i>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок</i>	пор	93
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Салат из свежей капусты с свежим огурцом <i>капуста белокачанная, огурцы свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	93,34
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 пшеничного хлеба	пор	27,4
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
180	Рагу овощное <i>картофель, лук репка, морковь, капуста б к, томат паста, масло растительное, соль, кабачки с м, горошек зеленый с м</i>	пор	174,59
180	Компот из сухофруктов <i>вода питьевая, 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 29 руб. 00 коп.			
200	Панночек из плодов сухих (изюм) <i>вода, изюм, сахар</i>	пор	96,92
40	Печенье <i>промышленного производства</i>	пор	158



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КН «ЦК»

Гуторова М.С.

2025г.

СОГЛАСОВАНО

"/ /
" " 2025г.

Меню на 13 февраля 2025г.

Четверг 2.4

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
210	Омлет <i>яйцо, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	276,64
200	Кофейный напиток из цикория с молоком <i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i>	пор	86,2
20	Сыр <i>Сыр полутвердый мож не менее 45%</i>	пор	72
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мож не менее 80%</i>	пор	74,89
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Салат «Стенной» <i>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</i>	пор	84
200	Суп с лапшой <i>бульон и / или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>	пор	109
180	Плов с курицей <i>вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.</i>	пор	312
200	Лимонад лимонный <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>	пор	90,14
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 29 руб. 00 коп.		
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
40	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
210	Омлет <i>яйцо, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	277
50	Горошек зеленый консервированный <i>промышленного производства</i>	пор	20
200	Кофейный напиток из цикория с молоком <i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i>	пор	86,2
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ не менее 80%</i>	пор	74,89
20	Сыр <i>Сыр полутвердый не менее 45%</i>	пор	72
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Салат «Стенной» <i>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</i>	пор	140
250	Суп с лапшой <i>бульон и/или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>	пор	127
200	Плов с курицей <i>вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.</i>	пор	347
200	Лимонад лимонный <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>	пор	90,14
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. 00 коп.			
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
40	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	124



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КН «ДК»

Гуторова М.С.

2025 г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2025г.

Меню на 14 февраля 2025г.

Пятница 2.5

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
200	Каша рисовая с изюмом <i>крупа рисовая, сахар, изюм, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	193
200	Чай с сахаром <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	40
20	Печенье <i>Кондитерское изделие пром. производства</i>	пор	79
10	Сыр <i>Сыр полутвердый мож не менее 45%</i>	пор	36
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мож не менее 80%</i>	пор	74,89
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Винегрет <i>морковь, свекла, картофель, лук-репка, зел.горошек, капуста квашеная, огурец сол.масло растительное</i>	пор	67
200	Ци из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон или/и вода, картофель, капуста, морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	70,41
180	Пельмени с маслом сливочным <i>пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.</i>	пор	346
200	Компот из сухофруктов <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
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 29 руб. 00 коп.		
200	Сок фруктовый <i>промышленного производства</i>	пор	90,00
50	Будочка "Любимая" <i>мука пшеничная х п в с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мож не менее 80%, соль, орешки х п</i>	пор	149,98

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
230	Каша рисовая с изюмом <i>крупа рисовая, сахар, изюм., молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	221
200	Чай с сахаром <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	40
30	Печенье <i>Кондитерское изделие пром. производства</i>	пор	118,5
10	Сыр <i>Сыр полутвердый мож не менее 45%</i>	пор	36
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мож не менее 80%</i>	пор	74,89
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Винегрет овощной <i>морковь, свекла, картофель, лук-репка, зел.горошек, капуста квашеная, огурец сол.масло растительное</i>	пор	112
250	Щи из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон и или вода, картофель, капуста, морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	83
200	Пельмени с маслом сливочным <i>пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.</i>	пор	388
200	Компот из сухофруктов <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
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. 00 коп.			
200	Сок фруктовый <i>промышленного производства</i>	пор	90,00
50	Булочка "Любимая" <i>мука пшеничная х п в с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мож не менее 80%, соль, дрожжи х п</i>	пор	149,98