

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

Гуторова М.С.

2025 г.

" " / / 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 81 руб. 30 коп.			
200	Рагу из курицы <i>картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль</i>	пор	224
60	Огурец свежий <i>огурцы свежие</i>	пор	8,4
200	Напиток клубничный <i>вода питьевая, клубника, сахар-песок</i>	пор	66
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
250	Каша овсяная молочная <i>вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль</i>	пор	210
30	Соус ягодный <i>ягода (клубника), сахар, вода питьевая</i>		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 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Салат из помидоров и огурцов <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</i>	пор	104,8
250	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	108
220	Паста карбонара <i>спагетти отварные, соус карбонара (молоко, вода, ветчина, мука, масло сливочное, чеснок, соль)</i>	пор	327
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 81 руб. 30 коп.			
200	Рагу из курицы <i>картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.</i>	пор	224
100	Огурец свежий <i>огурцы свежие</i>	пор	14
200	Паниток клубничный <i>вода питьевая, клубника, сахар-песок</i>	пор	66
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор МАУ «КН «ДК»

СОГЛАСОВАНО



рова М.С.
 2025 г.

 /_____
 " " _____ 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. 00 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, тишено, горбуша в с/е, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.</i>	пор	87
90	Нагетесы 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 81 руб. 30 коп.			
150	Суфле творожное запеченное <i>творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.</i>	пор	236,48
30	Соус ягодный <i>ягода (вишня с м) вода, сахар-песок.</i>	пор	71
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко, груша</i>	пор	38
200	Напиток вишневый <i>вода питьевая, сахар-песок, вишня</i>	пор	66
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

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. 00 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, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль</i>	пор	109
100	Пантеты 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 81 руб. 30 коп.			
180	Суфле творожное запеченное <i>творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль</i>	пор	283,77
30	Соус ягодный <i>ягода (вишня с м) вода, сахар-песок</i>	пор	71
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко, груша</i>	пор	47
200	Напиток вишневый <i>вода питьевая, сахар-песок, вишня</i>	пор	66
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Гуорова М.С.

2025г.

" " / " " 2025г.

Меню на 12 февраля 2025г.

Среда 2.3

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<i>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</i>		
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-панночк 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
	<i>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</i>		
60	Салат из свежей капусты с свежим огурцом <i>капуста белокачанная, 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
	<i>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</i>		
90	Гуляш из мяса птицы (курица) <i>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</i>	пор	95
150	Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль.</i>	пор	182
20	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	Сок фруктовый <i>промышленного производства</i>	пор	90
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

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 не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко груша</i>	пор	47
200	Какао-напиток 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 81 руб. 30 коп.			
100	Гуляши из мяса птицы (курица) <i>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</i>	пор	106
180	Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	219
20	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	Сок фруктовый <i>промышленного производства</i>	пор	90
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КН «ДК»

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 паниток 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. 00 коп.		
60	Салат «Стенной» <i>картофель, морковь, бобовые 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 81 руб. 30 коп.		
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
150	Пюре картофельное <i>картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	145
50	Кукуруза консервированная <i>промышленного производства</i>	пор	29
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
20	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	54,8

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. 00 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 81 руб. 30 коп.			
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
180	Пюре картофельное <i>картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	175
50	Кукуруза консервированная <i>промышленного производства</i>	пор	29
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
20	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	54,8

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Гуторова М.С.

2025г.

 _____ /
 " " _____ /
 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 м.ж не менее 45%</i>	пор	36
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 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	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	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 81 руб. 30 коп.		
150	Оладьи из муки пшеничной <i>мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, орешки.</i>	пор	288,5
20	Молоко сгущенное с сахаром <i>промышленного производства</i>	пор	64
100	Мандарины <i>Фрукты свежие по сезонности</i>	пор	47
200	Сок фруктовый <i>промышленного производства</i>	пор	90
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

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 молж не менее 45%</i>	пор	36
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ молж 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 остекле (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 81 руб. 30 коп.			
160	Оладьи из муки пшеничной <i>мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, орожежи.</i>	пор	308,2
30	Молоко стуженное с сахаром <i>промышленного производства</i>	пор	96
100	Мандарины <i>Фрукты свежие по сезонности</i>	пор	47
200	Сок фруктовый <i>промышленного производства</i>	пор	90
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4