



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КН «ДК»

Гуторова М.С.

2025г.

СОГЛАСОВАНО

_____/_____/_____
" " 2025г.

Меню на 03 февраля 2025г.

Понедельни 1.1

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
170	Макароны с сыром <i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>	пор	276
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ долж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Апельсины <i>Фрукты свежие по сезонности</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 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	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, мясо 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
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	Горячий шоколад <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>	пор	140
20	Печенье <i>промышленного производства</i>	пор	79

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Макароны с сыром <i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>	пор	317
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ жир не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Апельсины <i>Фрукты свежие по сезонности</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 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	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
20	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
Ужин 5-11 класс 29 руб. 00 коп.			
200	Горячий шоколад <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>	пор	140
40	Печенье <i>промышленного производства</i>	пор	158

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуторова М.С.

2025 г.

 _____ /
 " " _____ / 2025г.

Меню на 04 февраля 2025г.

Вторник 1.2

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
180	Каша пшеничная с курагой <i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>	пор	178,9
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Мандарины <i>Фрукты свежие по сезонности</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 108 руб. 50 коп.			
60	Салат из моркови с сахаром <i>морковь, сахар, масло подсолнечное.</i>	пор	62,68
200	Борщ из блк капусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон и или вода, капуста б к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана нежирная 15%, томатная паста, соль</i>	пор	87
90	Тефтели из говядины 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 29 руб.00 коп.			
200	Напиток вишневый <i>вода питьевая, вишня, сахар-песок</i>	пор	60,92
40	Зефир ванильный <i>промышленного производства</i>	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 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 м.д.ж 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 108 руб. 50 коп.			
100	Салат из моркови с сахаром <i>морковь, сахар, масло подсолнечное.</i>	пор	104
250	Борщ из блк капусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон и/или вода, капуста б.к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана м.д.ж 15%, томатная паста, соль</i>	пор	108
100	Тефтели из говядины 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 29 руб.00 коп.			
200	Напиток вишневый <i>вода питьевая, вишня, сахар-песок</i>	пор	67,00
40	Зефир ванильный <i>промышленного производства</i>	пор	124



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

Гуторова М.С.

2025г.

СОГЛАСОВАНО

" " _____ 2025г.

Меню на 05 февраля 2025г.

Среда 1.3

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
150	Пудинг из творога запеченный <i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана м.ж 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	Груша <i>Фрукты свежие по сезонности</i>	пор	36
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
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	Каша гречневая с овощами <i>Крупа гречневая, соль, масло раст., морковь, лук репч., капуста брокколи с.м, кабачки с.м</i>	пор	100,5
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 29 руб. 00 коп.		
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
20	Печенье <i>промышленного производства</i>	пор	79

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 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 стуженное с сахаром <i>промышленного производства</i>	пор	96
180	Чай с сахаром <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	36
100	Груша <i>Фрукты свежие по сезонности</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 108 руб. 00 коп.			
100	Салат зеленый со св. огурцом <i>огурцы свежие, капуста китайская (пеккинская), 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	Каша гречневая с овощами <i>Крупа гречневая, соль, масло раст. морковь, лук репч., капуста брокколи с м, кабачки с м</i>	пор	120,6
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. 00 коп.			
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
40	Печенье <i>промышленного производства</i>	пор	158



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КН «ДК»

Гуторова М.С.

2025г.

СОГЛАСОВАНО

"/ /
" " 2025г.

Меню на 06 февраля 2025г.

Четверг 1.4

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Каша гречневая молочная <i>крупа гречневая, молоко, сахар, масло сливочное, соль</i>	пор	183
20	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 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	Салат из свежей капусты со св. помидорами <i>капуста белокачанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	49
200	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>бульон и или вода, картофель, морковь, лук, томат-паста, масло растительное, мясные 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 29 руб. 00 коп.			
200	Компот из сухофруктов <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
40	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
230	Каша гречневая молочная <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i>	пор	210
30	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 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 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Салат из свежей капусты со св. помидорами <i>капуста белокочанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	81,67
250	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>бульон и /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 29 руб. 00 коп.			
200	Компот из сухофруктов <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
40	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	124

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Гуторова М.С.

2025г.

" " / " " / 2025г.

Меню на 07 февраля 2025г.**Пятница 1.5**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
200	Омлет с сыром запеченый <i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ долж не менее 80 % , соль, сыр</i>	пор	322,6
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ долж 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 108 руб. 50 коп.		
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 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 долж не менее 80%, соль, дрожжи х п</i>	пор	149,98

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
230	Омлет с сыром запеченый	пор	371
	<i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ долж 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 долж не менее 80%</i>		
200	Чай	пор	40
	<i>вода, сахар-песок, чай чертый среднелистовой</i>		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
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. 00 коп.			
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 долж не менее 80%, соль, дрожжи х п</i>		