



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КН «ДК»

Гуторова М.С.

2025г.

СОГЛАСОВАНО

 _____ / _____ /
 " " _____ 2025г.

Меню на 03 февраля 2025г.

Понедельник 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.м.ж 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 108,50 руб.		
60	Салат из помидор 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 в 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 81 руб. 30 коп.		
100	Гуляш из говядины <i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i>	пор	208
150	Кана гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	182
50	Салат из помидоров с раст. маслом <i>помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i>	пор	61,9
180	Напиток клубничный <i>вода питьевая, клубника см, сахар-песок</i>	пор	54,22
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	Макароны с сыром <i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>	пор	317
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж 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 помидор 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
Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
50	Салат из помидоров с раст. маслом <i>помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i>	пор	61,9
100	Гуляш из говядины <i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i>	пор	208
180	Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	219
180	Напиток клубничный <i>вода, клубника см, сахар-песок</i>	пор	54,22
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 04 февраля 2025г.****Вторник 1.2**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<i>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</i>		
180	Каша пшеничная с курагой	пор	178,9
	<i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖodge не менее 80%</i>		
100	Мандарины	пор	47
	<i>Фрукты свежие по сезону</i>		
180	Чай с вареньем	пор	42
	<i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		
	<i>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</i>		
60	Салат из моркови с сахаром	пор	62,68
	<i>морковь, сахар, масло подсолнечное.</i>		
200	Борщ из блк капусты с картофелем, курицей и сметаной	пор	87
	<i>бульон и или вода, капуста б к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметанаodge 15%, томатная паста, соль</i>		
90	Тефтели из говядины мясные	пор	216,89
	<i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.</i>		
150	Рис с овощами	пор	192
	<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>		
	<i>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</i>		
90	Котлета рыбная с морковью	пор	107,65
	<i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>		
150	Картофель запеченный	пор	205
	<i>картофель, масло растительное, соль</i>		
40	Огурец свежий	пор	5,6
	<i>огурцы свежие</i>		
180	Напиток вишневый	пор	60,92
	<i>вода питьевая, вишня см, сахар</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		

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	Мандарины <i>Фрукты свежие по сезонности</i>	пор	47
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ жир 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 блк, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана жир 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 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	Картофель запеченный <i>картофель, масло растительное, соль</i>	пор	207
60	Огурец свежий <i>огурцы свежие</i>	пор	8,4
200	Напиток вишневый <i>вода питьевая, вишня, сахар-песок.</i>	пор	67
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КН «ДК»

Гуторова М.С.

2025 г.

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 запаренный <i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана 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 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 81 руб. 30 коп.		
200	Паста Болонезе <i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i>	пор	409
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
60	Салат из свеклы с черносливом <i>свекла, чернослив, масло растительное</i>	пор	69,58
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	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	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. 50 коп.		
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	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 81 руб. 30 коп.		
200	Паста Болонезе <i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i>	пор	409
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
100	Салат из свеклы с черносливом <i>свекла, чернослив, масло растительное</i>	пор	115,97
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «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 средне листовой, лимон.</i>	пор	42
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	Салат из свежей капусты со св. помидорами <i>капуста белокочанная, 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 ,мясной 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 81 руб. 30 коп.		
50	Салат из помидоров с растительным маслом <i>помидоры свежие, масло растительное, соль, лук репчатый</i>	пор	25
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
150	Рис отварной <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>	пор	201
30	Соус томатный <i>вода ,томат паста ,сахар ,соль</i>	пор	17,6
200	Напиток яблочный <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i>	пор	33
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 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 белокачанная, 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 81 руб. 30 коп.			
50	Салат из помидоров с растительным маслом <i>помидоры свежие, масло растительное, соль, лук репчатый</i>	пор	25
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
180	Рис отварной <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>	пор	241
30	Соус томатный <i>вода, томат паста, сахар, соль</i>	пор	17,6
200	Напиток яблочный <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i>	пор	33
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 07 февраля 2025г.

Пятница 1.5

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Омлет с сыром запеченный	пор	322,6
	<i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ долж не менее 80 %, соль, сыр</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ долж не менее 80%</i>		
40	Печенье	пор	158
	<i>промышленного производства</i>		
200	Чай с сахаром	пор	40
	<i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		
Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Винегрет овощной	пор	67,3
	<i>Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.</i>		
200	Суп из овощей с сметаной	пор	91
	<i>бульон и/или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</i>		
180	Пельмени с маслом сливочным	пор	348,8
	<i>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</i>		
200	Компот из яблок	пор	37,6
	<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 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
150	Сырники из творога	пор	282
	<i>сырники промышленного производства, масло растительное</i>		
30	Молоко стуженное с сахаром	пор	96
	<i>промышленного производства</i>		
100	Яблоко	пор	47
	<i>Фрукты свежие по сезонности</i>		
200	Компот из ягод	пор	86
	<i>вода питьевая, смородина, сахар</i>		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54,8
	<i>промышленного производства</i>		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.		
230	Омлет с сыром запеченный	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 черный 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 81 руб. 30 коп.		
150	Сырники из творога	пор	282
	<i>сырники промышленного производства, масло растительное</i>		
30	Молоко сгущенное с сахаром	пор	96
	<i>промышленного производства</i>		
100	Яблоко	пор	47
	<i>Фрукты свежие по сезонности</i>		
200	Компот из ягод	пор	86
	<i>вода питьевая, смородина, сахар</i>		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		