

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

" ____ " ____ 2025г.

Меню на 28 апреля 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	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</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	Икра кабачковая <i>промышленного производства</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 81 руб. 30 коп.		
100	Гуляш из говядины <i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i>	пор	208
150	Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	182
50	Кукуруза консервированная <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 мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</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	Икра кабачковая <i>промышленного производства</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	Кукуруза консервированная <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 «КП «ДК»



Генеральный директор М.С.
2025г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2025г.

Меню на 29 апреля 2025г.

Вторник 1.2

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
180	Каша пшеничная с курагой	пор	178,9
	молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	Апельсины, яблоки, груши		
180	Чай с вареньем	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Салат из зеленого горошка	пор	62,68
	горошек консервированный, масло растительное		
200	Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной	пор	87
	бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль		
90	Тефтели из говядины мясные	пор	216,89
	говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.		
150	Рис с овощами	пор	192
	крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль		
180	Лимонад лимонный	пор	81,12
	вода питьевая, лимоны, 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 81 руб. 30 коп.		
90	Биточки рубленые куриные	пор	107,65
	куриная грудка, хлеб пшеничный, мука, масло растительное, соль, молоко 3,2, Вода		
150	Картофель запеченный	пор	205
	картофель, масло растительное, соль		
40	Огурец соленый	пор	5,6
	огурцы соленый без уксуса		
180	Напиток вишневый	пор	60,92
	вода питьевая, вишня см, сахар		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 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>Апельсины, яблоки, груши</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ долж 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 108 руб. 50 коп.		
100	Салат из зеленого горошка	пор	104
	<i>горошек консервированный, масло растительное</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 долж 15%, томатная паста, соль</i>		
100	Тефтели из говядины 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 81 руб. 30 коп.		
90	Биточки рубленые куриные	пор	107,65
	<i>куриная грудка, хлеб пшеничный, мука, масло растительное, соль, молоко 3,2, Вода</i>		
150	Картофель запеченный	пор	207
	<i>картофель, масло растительное, соль</i>		
60	Огурец соленый	пор	8,4
	<i>огурцы соленый без уксуса</i>		
200	Напиток вишневый	пор	67
	<i>вода питьевая, вишня, сахар-песок,</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		

УТВЕРЖАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

"___" _____ 2025г

Меню на 30 апреля 2025г.

Среда 1.3

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
150	Пудинг из творога запеченный	пор	328
	творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 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	Фрукты свежие по сезонности	пор	36
	Апельсины, яблоки, груши		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Огурец соленый	пор	76
	огурец соленый без уксуса		
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	Каша гречневая с овощами	пор	100,5
	Крупа гречневая, соль, масло раст., морковь, лук репч., капуста брокколи с/м, кабачки с/м		
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 81 руб. 30 коп.		
200	Паста Болонезе	пор	409
	макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль		
200	Компот из ягод	пор	86
	вода питьевая, смородина, сахар-песок		
60	Салат из свеклы с черносливом	пор	69,58
	свекла, чернослив, масло растительное		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.		
170	Пудинг из творога запеченный	пор	371,65
	<i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана м.д.ж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>		
30	Молоко сгущенное с сахаром	пор	96
	<i>промышленного производства</i>		
180	Чай с сахаром	пор	36
	<i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	38
	<i>Апельсины, яблоки, груши</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		
	Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.		
100	Огурец соленый	пор	126
	<i>огурец соленый без уксуса</i>		
250	Суп гороховый	пор	148
	<i>бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i>		
10	Гренки из белого хлеба	пор	27,4
100	Котлета Пожарская	пор	340
	<i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>		
180	Каша гречневая с овощами	пор	120,6
	<i>Крупа гречневая, соль, масло раст., морковь, лук репч., капуста брокколи с/м, кабачки с/м</i>		
180	Компот из ягод	пор	58,59
	<i>вода питьевая, вишня см, 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.		
200	Паста Болонезе	пор	409
	<i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i>		
200	Компот из ягод	пор	86
	<i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>		
100	Салат из свеклы с черносливом	пор	115,97
	<i>свекла, чернослив, масло растительное</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		