

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Гуторова М.С.
2025 г.

" " 2025г.

Меню на 05 мая 2025г.

Понедельник 2.1

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Каша овсяная молочная	пор	168
	вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль		
30	Соус ягодный	пор	68
	ягода (клубника), сахар, вода питьевая		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мас.с не менее 80%		
200	Чай с лимоном	пор	42
	вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Икра кабачковая	пор	62,69
	промышленного производства		
200	Рассольник ленинградский со сметаной	пор	86
	бульон и /или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.		
200	Паста карбонара	пор	298
	спагетти отварные, соус карбонара (молоко, вода, ветчина, мука, масло сливочное, чеснок, соль)		
180	Компот из сухофруктов	пор	76
	вода питьевая, сухофрукты смесь, 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	Рагу из курицы	пор	224
	картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.		
60	Огурец соленый	пор	14
	огурцы соленый		
200	Напиток клубничный	пор	66
	вода питьевая, клубника, сахар-песок		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		

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 м.ж 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	Икра кабачковая	пор	62,69
	<i>промышленного производства</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 81 руб. 30 коп.		
200	Рагу из курицы	пор	224
	<i>картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.</i>		
100	Огурец соленый	пор	14
	<i>огурцы соленый</i>		
200	Напиток клубничный	пор	66
	<i>вода питьевая, клубника, сахар-песок</i>		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуторова М.С.
2025 г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2025г.

Меню на 06 мая 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	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины,яблоки,груши</i>	пор	47
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мол.с 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\с, лук репчатый, морковь,помидор,масло растительное, соль.</i>	пор	87
90	Котлета Пожарская <i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	340
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>Апельсины,яблоки,груши</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	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.ж 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, пишено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.</i>	пор	109
100	Котлета Пожарская <i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	340
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>Апельсины, яблоки, груши</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

_____/_____
" " 2025г.

Меню на 07 мая 2025г.

Среда 2.3

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
150	Вареники с творогом	пор	314,25
	<i>промышленного производства</i>		
30	Соус ягодный	пор	71
	<i>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</i>		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	<i>Апельсины, яблоки, груши</i>		
180	Какао-напиток на молоке	пор	84
	<i>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ долж не менее 80%</i>		
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Салат из квашеной капусты	пор	56
	<i>квашеная капуста, масло растительное</i>		
200	Суп гороховый	пор	118
	<i>бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i>		
10	Гренки из пшеничного хлеба	пор	27,4
180	Рагу из курицы с овощами	пор	202
	<i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, 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 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
90	Гуляш из мяса птицы (курица)	пор	95
	<i>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</i>		
150	Каша гречневая	пор	182
	<i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>		
20	Зефир	пор	62
	<i>промышленного производства</i>		
200	Сок фруктовый	пор	90
	<i>промышленного производства</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.			
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 м.д.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко ,груша,апельсин</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 квашеной капусты <i>квашеная капуста, масло растительное</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
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
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	Гуляш 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