

УТВЕРЖАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



ДЛЯ
ДОКУМЕНТА
Путрова М.С.
2025г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2025г.

Меню на 12 мая 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 мдз 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 руб. 50 коп.		
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 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
	<i>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</i>		
200	Макароны с сыром	пор	317
	<i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ модж не менее 80%</i>		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	<i>Апельсины, яблоки, груши</i>		
200	Горячий шоколад	пор	140
	<i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109.6
	<i>промышленного производства</i>		
	<i>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</i>		
100	Икра кабачковая	пор	104,8
	<i>промышленного производства</i>		
250	Суп с лапшой	пор	136,25
	<i>бульон и/или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>		
200	Рагу из курицы с овощами	пор	224
	<i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i>		
200	Компот из сухофруктов	пор	84
	<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>		
	<i>Полдник 5-11 класс 29 руб. 00 коп.</i>		
200	Горячий шоколад	пор	140
	<i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>		
40	Печенье	пор	158
	<i>промышленного производства</i>		

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуторова М.С.
2025 г.

СОГЛАСОВАНО

" " 2025г.

Меню на 13 мая 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 29 руб.00 коп.		
200	Напиток вишневый	пор	60,92
	вода питьевая, вишня, сахар-песок		
40	Зефир вафельный	пор	124
	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 мдж 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 мдж 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 29 руб.00 коп.		
200	Напиток вишневый	пор	67,00
	<i>вода питьевая, вишня, сахар-песок</i>		
40	Зефир ванильный	пор	124
	<i>промышленного производства</i>		

УТВЕРЖАЮ
Генеральный директор МКУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

"___"_____/_____/_____
"___"_____/_____/_____
2025г.

Меню на 14 мая 2025г.

Среда 1.3

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
150	Пудинг из творога запеченный	пор	328
	<i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана м.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	36
	<i>Апельсины, яблоки, груши</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Огурец соленый	пор	76
	<i>огурец соленый без уксуса</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 белого хлеба	пор	27,4
90	Котлета Пожарская	пор	306
	<i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>		
150	Каша гречневая с овощами	пор	100,5
	<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, 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 29 руб. 00 коп.		
200	Компот из ягод	пор	86
	<i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>		
20	Печенье	пор	79
	<i>промышленного производства</i>		

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.д.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	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	38
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.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	Огурец соленый <i>огурец соленый без уксуса</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

Генеральный директор МАУ «КП

Гуторова И.С.

ДЛЯ ДОКУМЕНТАЦИИ

ИНН 5032343240

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «МАУ «КП»

Меню на 16 мая 2025г.

_____ / _____ /
" " 2025г.

Четверг 1.4

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
200	Каша гречневая молочная	пор	183
	крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль		
20	Зефир	пор	62
	промышленного производства		
200	Чай с лимоном	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.		
10	Сыр	пор	36
	Сыр полутвердый м.д.ж не менее 45%		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Салат из квашеной капусты	пор	49
	капуста квашеная, масло растительное		
200	Суп картофельный с мясными фрикадельками	пор	149
	бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясной фрикадельки ,соль.		
100	Сосиски отварные	пор	250
	промышленного производства		
150	Пюре картофельное	пор	145
	картофель ,молоко,масло сливочное ,соль		
180	Компот из сухофруктов	пор	76
	вода, 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 29 руб. 00 коп.		
200	Компот из сухофруктов	пор	84
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
40	Зефир	пор	124
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
230	Каша гречневая молочная	пор	210
	крупы гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль		
30	Зефир	пор	93
	промышленного производства		
200	Чай с лимоном	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.		
20	Сыр	пор	72
	Сыр полутвердый м.ж не менее 45%		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Салат из квашеной капусты	пор	81,67
	капуста квашеная, масло растительное		
250	Суп картофельный с мясными фрикадельками	пор	186
	бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясные фрикадельки ,соль.		
100	Сосиски отварные	пор	250
	промышленного производства для детского питания		
180	Пюре картофельное	пор	175
	картофель ,молоко,масло сливочное ,соль		
180	Компот из сухофруктов	пор	76
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54.8
	промышленного производства		
40	Хлеб ржано-пшеничный	пор	103.6
	промышленного производства		
Полдник 5-11 класс 29 руб. 00 коп.			
200	Компот из сухофруктов	пор	84
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
40	Зефир	пор	124
	промышленного производства		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гудорова М.С.
2025г.

СОГЛАСОВАНО

" " / 2025г.

Меню на 17 мая 2025г.

Пятница 1.5

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<i>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</i>		
200	Омлет с сыром запеченый	пор	322,6
	<i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % , соль, сыр</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ мдж 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>		
	<i>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</i>		
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>		
	<i>Полдник 1-4 класс 29 руб. 00 коп.</i>		
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 мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/п</i>		

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 м.ж 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 м.ж 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 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 м.ж не менее 80%, соль, дрожжи х/п</i>		