

Меню на 12

Меню на 12 мая 2025г.

" " 2025г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
170	Макароны с сыром	пор	276
	<i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ мдж 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>		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54.8
	<i>промышленного производства</i>		
	Обед 1-4 класс 108,50 руб.		
60	Икра кабачковая	пор	62,69
	<i>промышленного производства</i>		
200	Суп с лапшой	пор	109
	<i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>		
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>		
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>		
	Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
100	Гуляш из говядины	пор	208
	<i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i>		
150	Каша гречневая	пор	182
	<i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>		
50	Кукуруза консервированная	пор	61,9
	<i>помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i>		
180	Напиток клубничный	пор	54,22
	<i>вода питьевая, клубника см, сахар-песок</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	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»



для Гуторова М.С.
ДОКУМЕНТОВ
2025г.

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
	<i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	<i>Апельсины, яблоки, груши</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>		
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Салат из зеленого горошка	пор	62,68
	<i>горошек консервированный, масло растительное</i>		
200	Борщ из б/к 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, сметана мдж 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>		
	Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
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 соленый	пор	5,6
	<i>огурцы соленый без уксуса</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	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 81 руб. 30 коп.		
90	Котлета рыбная с морковью	пор	107,65
	<i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</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>		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «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 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>		
60	Салат из свеклы с черносливом	пор	69,58
	<i>свекла, чернослив, масло растительное</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	Пудинг из творога запеченный	пор	371,65
	<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	38
	<i>Апельсины, яблоки, груши</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ м.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 с/м, 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>		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

" " 2025г.

Меню на 15 мая 2025г.

Четверг 1.4

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
200	Каша гречневая молочная	пор	183
	крупa 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 мдз не менее 45%		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдз 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 81 руб. 30 коп.		
50	Икра кабачковая	пор	25
	промышленного производства		
90	Котлета рыбная с морковью	пор	107,65
	филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.		
150	Рис отварной	пор	201
	крупa рисовая, масло сливочное, соль		
30	Соус томатный	пор	17,6
	вода ,томат паста ,сахар ,соль		
200	Напиток яблочный	пор	33
	вода питьевая, яблоки, сахар		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.		
230	Каша гречневая молочная	пор	210
	<i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i>		
30	Зефир	пор	93
	<i>промышленного производства</i>		
200	Чай с лимоном	пор	42
	<i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.</i>		
20	Сыр	пор	72
	<i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ мдж 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	Салат из квашеной капусты	пор	81,67
	<i>капуста квашеная, масло растительное</i>		
250	Суп картофельный с мясными фрикадельками	пор	186
	<i>бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясные фрикадельки ,соль.</i>		
100	Сосиски отварные	пор	250
	<i>промышленного производства для детского питания</i>		
180	Пюре картофельное	пор	175
	<i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i>		
180	Компот из сухофруктов	пор	76
	<i>вода, 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.		
50	Икра кабачковая	пор	25
	<i>промышленного производства</i>		
90	Котлета рыбная с морковью	пор	107,65
	<i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>		
180	Рис отварной	пор	241
	<i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>		
30	Соус томатный	пор	17,6
	<i>вода ,томат паста ,сахар ,соль</i>		
200	Напиток яблочный	пор	33
	<i>вода питьевая, яблоки, сахар</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109.6
	<i>промышленного производства</i>		

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

" " 2025г.

Меню на 17 мая 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
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % , соль, сыр		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%		
40	Печенье	пор	158
	промышленного производства		
200	Чай с сахаром	пор	40
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164.4
	промышленного производства		
Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Винегрет овощной	пор	67,3
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.		
200	Суп из овощей с сметаной	пор	91
	бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
180	Пельмени с маслом сливочным	пор	348,8
	пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное		
200	Компот из яблок	пор	37,6
	вода питьевая, яблоки свежие, 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.			
150	Сырники из творога	пор	282
	сырники промышленного производства, масло растительное		
30	Молоко сгущенное с сахаром	пор	96
	промышленного производства		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	Апельсины, яблоки, груши		
200	Компот из ягод	пор	86
	вода питьевая, смородина, сахар		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54.8
	промышленного производства		

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 мдж 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 мдж 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	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	<i>Апельсины, яблоки, груши</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>		