

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.
2023г.

СОГЛАСОВАНО

" " / _____
2023г.

Меню
Понедельник 1.1
На 02 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.			
170	Макаронны с сыром макаронны фигурные., сыр , масло сливочное, соль.	пор	276
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
100	Фрукты свежие по сезонности яблоко/груша	пор	47
200	Горячий шоколад какао порошок ,молоко ,сахар ,ванилин.	пор	140
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54.8
Обед 1-4 класс 101 руб.			
60	Икра кабачковая промышленного производства	пор	54
200	Суп с лапшой бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый,масло растительное, соль.	пор	109
180	Рагу из курицы с овощами картофель,мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль	пор	202
200	Компот из сухофруктов вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	84
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.			
100	Гуляш из говядины говядина, томат паста ,лук репка,морковь, масло подсолнечное, соль	пор	208
150	Каша гречневая крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	182
50	Кукуруза консервированная промышленного производства	пор	29
180	Напиток клубничный вода питьевая , клубника см, сахар-песок	пор	54,22
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109.6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.			
200	Макаронны с сыром <i>макаронны фигурные,, сыр , масло сливочное, соль.</i>	пор	317
10	Масло сливочное <i>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,9
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко/груша</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 101 руб.			
100	Икра кабачковая <i>промышленного производства</i>	пор	90
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 74 руб. 30 коп.			
50	Кукуруза консервированная <i>промышленного производства</i>	пор	29
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»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.
2023г.

"/
" " 2023г.

Меню
Понедельник 1.1
На 02 октября 2023 г.



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
170	Макаронны с сыром <i>макаронны фигурные,, сыр , масло сливочное, соль.</i>	пор	276
10	Масло сливочное <i>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко/груша</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 101 руб.		
60	Икра кабачковая <i>промышленного производства</i>	пор	54
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.		
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
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
200	Макароны с сыром <i>макароны фигурные,, сыр , масло сливочное, соль.</i>	пор	317
10	Масло сливочное <i>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,9
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко/груша</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 101 руб.		
100	Икра кабачковая <i>промышленного производства</i>	пор	90
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 29 руб.		
200	Горячий шоколад <i>какао порошок ,молоко ,сахар ,ванилин.</i>	пор	140
40	Печенье <i>промышленного производства</i>	пор	158

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.
2023г.

" " / _____
2023г.

Меню
Вторник 1.2
На 03 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
180	Каша пшеничная с курагой молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль	пор	178,9
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности яблоко/груша	пор	47
180	Чай с вареньем вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.	пор	42
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	Обед 1-4 класс 101 руб.		
60	Салат из моркови с сахаром морковь, сахар, масло подсолнечное.	пор	62,68
200	Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной бульон и/ или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль	пор	87
90	Тефтели паровые мясные Говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.	пор	216,89
150	Рис с овощами крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль	пор	192
180	Лимонад лимонный вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	81,12
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
	Полдник 1-4 класс 74 руб. 30 коп.		
90	Котлета рыбная с морковью филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.	пор	107,65
150	Картофель запеченый картофель, масло растительное, соль	пор	205
40	Огурец соленый промышленного производства	пор	6
180	Напиток вишневый вода питьевая, вишня см, сахар	пор	60,92
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.		

200	Каша пшеничная с курагой	пор	243
	молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	яблоко/груша		
10	Масло сливочное	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
200	Чай с вареньем	пор	46,15
	вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		
	Обед 5-11 класс 101 руб.		
100	Салат из моркови с сахаром	пор	104
	морковь, сахар, масло подсолнечное.		
250	Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной	пор	108
	бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль		
100	Тефтели паровые мясные	пор	240,99
	Говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.		
180	Рис с овощами	пор	230,4
	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 5-11 класс 74 руб. 30 коп.		
90	Котлета рыбная с морковью	пор	107,65
	филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.		
150	Картофель запеченный	пор	207
	картофель, масло растительное, соль		
60	Огурец соленый	пор	9,6
	промышленного производства		
200	Напиток вишневый	пор	67
	вода питьевая, вишня, сахар-песок,		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.
2023г.

" ____ " ____ 2023г.

Меню
Вторник 1.2
На 03 октября 2023 г.



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.			
180	Каша пшеничная с курагой <small>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</small>	пор	178,9
10	Масло сливочное <small>масло сливочное БЭМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
100	Фрукты свежие по сезонности <small>яблоко/груша</small>	пор	47
200	Чай с вареньем <small>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.</small>	пор	42
60	Хлеб из муки пшеничной <small>промышленного производства</small>	пор	109,6
Обед 1-4 класс 101 руб.			
60	Салат из моркови с сахаром <small>морковь, сахар, масло подсолнечное.</small>	пор	62,68
200	Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной <small>бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, свекла, морковь, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль</small>	пор	87
90	Тефтели паровые мясные <small>Говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.</small>	пор	216,89
150	Рис с овощами <small>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</small>	пор	192
180	Лимонад лимонный <small>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</small>	пор	81,12
20	Хлеб из муки пшеничной <small>промышленного производства</small>	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный <small>промышленного производства</small>	пор	103,6
Полдник 1-4 класс 29 руб.			
200	Напиток вишневый <small>вода питьевая, вишня, сахар-песок.</small>	пор	60,92
40	Зефир ванильный <small>промышленного производства</small>	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
200	Каша пшениная с курагой молоко, вода, крупа пшениная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль	пор	243
100	Фрукты свежие по сезонности яблоко/груша	пор	47
10	Масло сливочное масло сливочное БЭМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,89
200	Чай с вареньем вода, сахар-песок, чай черный среднелиственной, варенье черная смородина.	пор	46,15
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	Обед 5-11 класс 101 руб.		
100	Салат из моркови с сахаром морковь, сахар, масло подсолнечное.	пор	104
250	Борщ из б/к капусты с картофелем ,курицей и сметаной бульон и/ или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль	пор	108
100	Тефтели паровые мясные Говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый ,яйцо, масло сливочное, соль.	пор	240,99
180	Рис с овощами крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль	пор	230,4
180	Лимонад лимонный вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	81,12
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
	Полдник 5-11 класс 29 руб.		
200	Напиток вишневый вода, вишня, сахар-песок.	пор	67
40	Зефир ванильный промышленного производства	пор	124

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.
2023г.

"___" _____ 2023г.

Меню
Среда 1.3
На 04 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
150	Пудинг из творога запеченный творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	328
30	Молоко сгущенное с сахаром промышленного производства	пор	96
180	Чай с сахаром вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	36
100	Фрукты свежие по сезонности яблоко/груша	пор	47
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
	Обед 1-4 класс 101 руб.		
60	Огурец соленый промышленного производства	пор	9,6
200	Суп гороховый бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.	пор	118
10	Гренки из белого хлеба	пор	27,4
90	Котлета Пожарская мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	306
150	Каша гречневая крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	182
180	Компот из ягод вода питьевая, вишня, сахар-песок	пор	58,89
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
	Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
200	Паста Болонезе макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль	пор	409
200	Компот из ягод вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
60	Салат из свеклы с черносливом свекла, чернослив, масло растительное	пор	69,58
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
170	Пудинг из творога запеченный творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	371,65
30	Молоко сгущенное с сахаром промышленного производства	пор	96
180	Чай с сахаром вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	36
100	Фрукты свежие по сезонности яблоко/груша	пор	38
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		74,9
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164,4
	Обед 5-11 класс 101 руб.		
100	Огурец соленый промышленного производства	пор	16
250	Суп гороховый бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.	пор	148
10	Гренки из белого хлеба	пор	27,4
100	Котлета Пожарская мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	340
180	Каша гречневая крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	219
180	Компот из ягод вода питьевая, вишня см, сахар-песок	пор	58,59
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
	Полдник 5-11 класс 74 руб. 83коп.		
200	Паста Болонезе макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль	пор	409
200	Компот из ягод вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
100	Салат из свеклы с черносливом свекла, чернослив, масло растительное	пор	115,97
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.
2023г.

" ____ " ____
2023г.

Меню
Среда 1.3

На 04 октября 2023 г.



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
150	Пудинг из творога запеченный творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	328
30	Молоко сгущенное с сахаром промышленного производства	пор	96
180	Чай с сахаром вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	36
100	Фрукты свежие по сезонности яблоко/груша	пор	47
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
	Обед 1-4 класс 101 руб.		
60	Огурец соленый промышленного производства	пор	6
200	Суп гороховый бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.	пор	118
10	Гренки из белого хлеба	пор	27,4
90	Котлета Пожарская мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	306
150	Каша гречневая крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	182
180	Компот из ягод вода питьевая, вишня, сахар-песок	пор	58,59
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54.8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103.6
	Полдник 1-4 класс 29 руб.		
200	Компот из ягод вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
20	Печенье промышленного производства	пор	79

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
170	Пудинг из творога запеченный творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	371,65
30	Молоко сгущенное с сахаром промышленного производства	пор	96
180	Чай с сахаром вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	36
100	Фрукты свежие по сезонности яблоко/груша	пор	47
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		74,9
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164,4
	Обед 5-11 класс 101 руб.		
100	Огурец соленый промышленного производства	пор	16
250	Суп гороховый бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.	пор	148
10	Гренки из белого хлеба	пор	27,4
100	Котлета Пожарская мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	340
180	Каша гречневая крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	219
180	Компот из ягод вода питьевая, вишня см, сахар-песок	пор	58,59
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
	Полдник 5-11 класс 29 руб.		
200	Компот из ягод вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
40	Печенье промышленного производства	пор	158

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.
2023г.

Меню
Четверг 1.4
На 05 октября 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

_____/_____
" " / _____ 2023г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.			
200	Каша гречневая молочная крупя гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль	пор	183
20	Кондитерское изделие/зефир промышленного производства	пор	62
200	Чай с лимоном вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.	пор	42
10	Сыр Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	36
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,9
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164,4
Обед 1-4 класс 101 руб.			
60	Салат из б/к капусты с морковью капуста белокочанная, морковь, зелень,соль, масло растительное	пор	57
164/36	Суп картофельный с мясными фрикадельками бульон и/или вода картофель ,морковь ,лук , томат-паста,масло растительное ,мясной фрикадельки ,соль.	пор	149
100	Сосиски отварные промышленного производства	пор	250
150	Пюре картофельное картофель , молоко,масло сливочное ,соль	пор	145
180	Компот из сухофруктов вода, сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	76
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.			
50	Икра кабачковая промышленного производства	пор	45
90	Фишболы Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль	пор	153,9
150	Рис отварной крупя рисовая, масло сливочное, соль	пор	201
30	Соус томатный вода ,томат паста ,сахар ,соль	пор	17,6
200	Напиток яблочный вода питьевая, яблоки, сахар	пор	33
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.			
230	Каша гречневая молочная крупя гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль	пор	210

30	Кондитерское изделие/зефир промышленного производства	пор	93
200	Чай с лимоном вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон	пор	42
20	Сыр Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,89
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164,4
Обед 5-11 класс 101 руб.			
100	Салат из б/к капусты с морковью капуста белокочанная, морковь, зелень, соль, масло растительное	пор	96
214/36	Суп картофельный с мясными фрикадельками бульон и/или вода, картофель, морковь, лук, томат-паста, масло растительное, мясные фрикадельки, соль	пор	186
100	Сосиски отварные промышленного производства для детского питания	пор	250
180	Пюре картофельное картофель, молоко, масло сливочное, соль	пор	175
180	Компот из сухофруктов вода, сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	76
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.			
50	Икра кабачковая промышленного производства	пор	45
90	Фишболы Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные, масло растительное, соль	пор	153,9
180	Рис отварной крупа рисовая, масло сливочное, соль	пор	241
30	Соус томатный вода, томат паста, сахар, соль	пор	17,6
200	Напиток яблочный вода питьевая, яблоки, сахар	пор	33
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А.Пономарев.
2023г.

" " / " " 2023г.

Меню
Четверг 1.4
На 05 октября 2023 г.



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
200	Каша гречневая молочная	пор	183
	крупя гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль		
20	Кондитерское изделие/зефир		62
	промышленного производства		
200	Чай с лимоном	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.		
10	Сыр	пор	36
	Сыр полутвердый мдж не менее 45%		
10	Масло сливочное	пор	74,9
	промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
	Обед 1-4 класс 101 руб.		
60	Салат из б/к капусты с морковью	пор	57
	капуста белокочанная, морковь, зелень,соль, масло растительное		
164/36	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.		
200	Компот из сухофруктов	пор	84
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
40	Зефир	пор	124
	зефир весовой промышленного производства		
Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83		
230	Каша гречневая молочная	пор	210
	крупя гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль		

30	Кондитерское изделие/зефир промышленного производства		93
200	Чай с лимоном вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.	пор	42
20	Сыр Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,89
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164,4
Обед 5-11 класс 101 руб.			
100	Сала т из б/к капусты с морковью капуста белокочанная, морковь, зелень, соль, масло растительное	пор	96
214/36	Суп картофельный с мясными фрикадельками бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат-паста,масло растительное .мясные фрикадельки ,соль.	пор	186
100	Сосиски отварные промышленного производства для детского питания	пор	250
180	Пюре картофельное картофель ,молоко,масло сливочное ,соль	пор	175
180	Компот из сухофруктов вода, сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	76
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54.8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103.6
Полдник 5-11 класс 29 руб.			
200	Компот из сухофруктов вода, сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	84
40	Зефир 40 гр зефир весовой промышленного производства	пор	124

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

П.А.Пономарев.
2023г.

СОГЛАСОВАНО

" ____ " _____ 2023г.

Меню
Пятница 1.5
На 06 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
200	Омлет с сыром запеченый яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр	пор	322,6
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
40	Печенье промышленного производства	пор	158
200	Чай с сахаром вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	40
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164,4
	Обед 1-4 класс 101 руб.		
60	Винегрет овощной Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.	пор	67,3
200	Суп из овощей с сметаной бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.	пор	91
180	Пельмени с маслом сливочным пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное	пор	348,8
200	Компот из яблок вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок	пор	37,6
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
	Полдник 1-4 класс 74 руб. 30 коп.		
150	Запеканка творожная Творог, манка, яйцо, соль, сахар, масло раст.	пор	407
30	Молоко сгущенное с сахаром промышленного производства	пор	96
100	Фрукты свежие по сезонности яблоко/груша	пор	47
200	Компот из ягод вода питьевая, смородина, сахар	пор	86
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
230	Омлет с сыром запеченый	пор	371
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр		
50	Зеленый горошек	пор	20
	зеленый горошек консерв., промышленного производства		
10	Масло сливочное	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
200	Чай	пор	40
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
	Обед 5-11 класс 101 руб.		
100	Винегрет овощной	пор	112,16
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.		
250	Суп из овощей с сметаной	пор	113
	бульон и/или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
200	Пельмени с маслом сливочным	пор	388
	пельмени промышленного производства для детского питания. масло сливочное		
200	Компот из яблок	пор	34,2
	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 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
150	Запеканка творожная	пор	407
	Творог, манка, яйцо, соль, сахар, масло раст.		
30	Молоко сгущенное с сахаром	пор	96
	промышленного производства		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	яблоко/груша		
200	Компот из ягод	пор	86
	вода питьевая, смородина, сахар		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

П.А. Пономарев.

2023г.

" / " 2023г.

Меню

Пятница 1.5

На 06 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
200	Омлет с сыром запеченый яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр	пор	322
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
40	Печенье промышленного производства	пор	158
200	Чай с сахаром вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	40
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164.4
	Обед 1-4 класс 101 руб.		
60	Винегрет овощной Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.	пор	67,3
200	Суп из овощей с сметаной бульон и/или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.	пор	91
180	Пельмени с маслом сливочным пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное	пор	348,8
200	Компот из яблок вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок	пор	37,6
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54.8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103.6
	Полдник 1-4 класс 29 руб.		
200	Сок фруктовый Сок фруктовый промышленного производства	пор	90
50	Булочка "Любимая" мука пшеничная х/п в/с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/п,	пор	149,98

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
230	Омлет с сыром запеченый	пор	371
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр		
50	Зеленый горошек	пор	20
	зеленый горошек консерв., промышленного производства		
10	Масло сливочное	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
20	Чай	пор	40
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
	Обед 5-11 класс 101 руб.		
100	Винегрет овощной	пор	112,16
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.		
250	Суп из овощей с сметаной	пор	113
	бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
200	Пельмени с маслом сливочным	пор	388
	пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное		
200	Компот из яблок	пор	34,2
	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 5-11 класс 29 руб.		
200	Сок фруктовый	пор	90
	Сок фруктовый промышленного производства		
50	Булочка "Любимая"	пор	149,98
	мука пшеничная х/л в/с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/л,		