

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО



Меню

Понедельник 1.1

На 10 марта 2025 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81руб. 30 коп.		
170	Макароны с сыром макароны фигурные,, сыр , масло сливочное, соль.	пор	276
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
100	Фрукты свежие по сезонности яблоки,груши,апельсины	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 108.5 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 81 руб. 30 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 81 руб. 30 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>яблоки,груши,апельсины</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 108,5 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 81 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>крупя 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

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

Д.С. Гуторгова

ДОКУМЕНТ

Меню
Вторник 1.2

На 11 марта 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

2025г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81руб. 30 коп.		
180	Каша пшенная с курагой молоко, вода, крупа пшенная, 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 яблоки, груши, апельсины	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 108,5 руб.		
60	Салат из зеленого горошка горошек консервированный, масло	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 81руб. 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 огурцы соленые без уксуса	пор	5,6
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 81руб. 30 коп.		
200	Каша пшенная с курагой	пор	243

	молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	яблоки, груши, апельсины		
10	Масло сливочное	пор	74,9
	масло сливочное БСМЖ 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 108,5 руб.		
100	Салат из зеленого горошка	пор	104
	горошек консервированный, масло		
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 81руб. 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
	огурцы соленые без уксуса		
200	Напиток вишневый	пор	67
	вода питьевая, вишня, сахар-песок,		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		



Генеральный директор МАУ «КД»
М.С. Гутерова
2025г.
Меню
Среда 1.3

СОГЛАСОВАНО
2025г.

На 12 марта 2025 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81руб. 30 коп.			
150	Пудинг из творога запеченный творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдк 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 яблоки, груши, апельсины	пор	47
10	Масло сливочное масло сливочное БМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
Обед 1-4 класс 108,5 руб.			
60	Огурец соленый огурцы соленые без уксуса	пор	10
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 подсолнечное, соль	пор	306
150	Каша гречневая с овощами гречка, кабачки, капуста брокколи, лук, морковь, кабачки, масло растительное, 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 81руб. 30 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 81руб. 30 коп.			
170	Пудинг из творога запеченный	пор	371,65
	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	38
	яблоки, груши, апельсины		
10	Масло сливочное		74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
Обед 5-11 класс 108,5 руб.			
100	Огурец соленый	пор	16
	огурцы соленые без уксуса		
250	Суп гороховый	пор	148
	бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.		
10	Гренки из белого хлеба	пор	27,4
100	Котлета Пожарская	пор	340
	мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль		
180	Каша гречневая с овощами	пор	218,4
	гречка, кабачки, капуста брокколи, лук, морковь, кабачки, масло растительное, соль		
180	Компот из ягод	пор	58,59
	вода питьевая, вишня см, 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 81руб. 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		
100	Салат из свеклы с черносливом	пор	115,97
	свекла, чернослив, масло растительное		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

И.О. М.С. Гуророва.

ДОКУМЕНТОВ 2025г.

Меню

Четверг 1.4

На 13 марта 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

2025г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81руб. 30 коп.		
200	Каша гречневая молочная	пор	183
	крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль		
20	Кондитерское изделие/зефир	пор	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 108,5 руб.		
60	Сала т из квашеной капусты	пор	58
	капуста квашеная, 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 81руб. 30 коп.		
50	Икра кабачковая	пор	45
	промышленного производства		
90	Фишболы	пор	153,9
	Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль		
150	Рис отварной	пор	201
	крупа 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 81руб. 30 коп.		
230	Каша гречневая молочная	пор	210
	крупы гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль		
30	Кондитерское изделие/зефир	пор	93
	промышленного производства		
200	Чай с лимоном	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.		
20	Сыр	пор	72
	Сыр полутвердый мдж не менее 45%		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
	Обед 5-11 класс 108,5 руб.		
100	Салат из квашеной капусты	пор	96
	капуста квашеная, масло растительное		
214/36	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 81руб. 30 коп.		
50	Икра кабачковая	пор	45
	промышленного производства		
90	Фишболы	пор	153,9
	Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль		
180	Рис отварной	пор	241
	крупы 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		

Генеральный директор МАУ «КП «ДЮ»



СОГЛАСОВАНО

2025г.

Пятница 1.5
На 14 марта 2025 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81руб. 30 коп.		
200	Омлет с сыром запеченый	пор	322,6
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ		
	мдж не менее 80 %, соль, сыр		
10	Масло сливочное	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
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 108,5 руб.		
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
40	Хлеб ржано-пшеничный	пор	103,6
	промышленного производства		
	Полдник 1-4 класс 81руб. 30 коп.		
150	Запеканка из творога	пор	407
	творог, манка, яйцо, соль, сахар, масло раст. сметана		
30	Молоко сгущенное с сахаром	пор	96
	промышленного производства		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	яблоки, груши, апельсины		
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 81руб. 30 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 108,5 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 81руб. 30 коп.		
150	Запеканка из творога	пор	407
	творог, манка, яйцо, соль, сахар, масло раст. сметана		
30	Молоко сгущенное с сахаром	пор	96
	промышленного производства		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	яблоки, груши, апельсины		
200	Компот из ягод	пор	86
	вода питьевая, смородина, сахар		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		