

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Кутерова М.С.
 2024г.

СОГЛАСОВАНО

 " " _____ 2024г.

Меню
 Понедельник 2.1
 На 28 октября 2024 г.

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|--|---|----------|-------|
| Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | | |
| 200 | Каша овсяная молочная <i>вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль</i> | пор | 168 |
| 30 | Соус ягодный <i>ягода (клубника), сахар, вода питьевая</i> | пор | 68 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ молж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 200 | Чай с лимоном <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i> | пор | 42 |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 164,4 |
| Обед 1-4 класс 105 руб. | | | |
| 60 | Салат из помидор и огурцов <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</i> | пор | 62,69 |
| 200 | Рассольник ленинградский со сметаной <i>бульон и /или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.</i> | пор | 86 |
| 200 | Паста карбонара <i>спагетти отварные, соус карбонара (молоко, вода, ветчина, мука, масло сливочное, чеснок, соль)</i> | пор | 298 |
| 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 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | | |
| 200 | Рагу из курицы <i>картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.</i> | пор | 224 |
| 60 | Огурец свежий <i>огурцы свежие</i> | пор | 8,4 |
| 200 | Напиток клубничный <i>вода питьевая, клубника, сахар-песок</i> | пор | 66 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|---|---|----------|-------|
| Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 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.д.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 105 руб. | | | |
| 100 | Салат из помидор и огурцов | пор | 104,8 |
| | <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</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 78 руб. 66 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 свежий | пор | 14 |
| | <i>огурцы свежие</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»

СОГЛАСОВАНО



" " / _____ /
" " _____ 2024г.

На 29 октября 2024 г.

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|---|----------|--------|
| | Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 200 | Хлопья кукурузные с молоком <i>молоко, хлопья кукурузные</i> | пор | 244 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i> | пор | 47 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж 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 105 руб. | | |
| 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, тиено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.</i> | пор | 87 |
| 90 | Наггетсы куриные <i>филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль</i> | пор | 256 |
| 30 | Соус томатный <i>вода, томат паста, сахар, соль</i> | пор | 17,6 |
| 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 78 руб. 66 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>яблоко / груша</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 78 руб. 66 коп. | | | |
| 200 | Хлопья кукурузные с молоком <i>молоко, хлопья кукурузные</i> | пор | 244 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i> | пор | 47 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.жс 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 105 руб. | | | |
| 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, пиццо, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.</i> | пор | 109 |
| 100 | Наггетсы куриные <i>филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль</i> | пор | 281,6 |
| 30 | Соус томатный <i>вода, томат паста, сахар, соль</i> | | 17,6 |
| 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 78 руб. 66 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>яблоко / груша</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 |



Гестерова М.С.
2024г.

" " _____ 2024г.

Меню
Среда 2.3
На 30 октября 2024 г.

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|---|----------|--------|
| | Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 150 | Вареники с творогом <i>промышленного производства</i> | пор | 314,25 |
| 30 | Соус ягодный <i>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</i> | пор | 71 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i> | пор | 47 |
| 180 | Какао-напиток на молоке <i>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.</i> | пор | 84 |
| 40 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 109,6 |
| | Обед 1-4 класс 105 руб. | | |
| 60 | Салат из свежей капусты с свежим огурцом <i>капуста белокачанная, огурцы свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i> | пор | 56 |
| 200 | Суп гороховый <i>бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i> | пор | 118 |
| 10 | Гренки из пшеничного хлеба | пор | 27,4 |
| 90 | Фишболы <i>Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные, масло растительное, соль</i> | пор | 153,9 |
| 150 | Рагу из овощей <i>картофель, лук репка, морковь, капуста б/к, томат паста, масло растительное, соль</i> | пор | 135,3 |
| 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 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 90 | Гуляш из мяса птицы (курица) <i>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</i> | пор | 95 |
| 150 | Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i> | пор | 182 |
| 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 |

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|---|---|----------|--------|
| Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 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 мдж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</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 105 руб. | | | |
| 100 | Салат из свежей капусты с свежим огурцом <i>капуста белокочанная, огурцы свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</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 |
| 90 | Фишболы <i>Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль</i> | пор | 153,9 |
| 180 | Рагу из овощей <i>картофель, лук репка, морковь, капуста б/к, томат паста, масло растительное, соль</i> | пор | 162,36 |
| 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 78 руб. 66 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 |

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гусорова М.С.
 2024г.

СОГЛАСОВАНО

 _____ / _____ /
 " __ " _____ 2024г.

Меню
 Четверг 2.4

На 31 октября 2024 г.

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|---|----------|--------|
| | Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 210 | Омлет <i>яйцо, молоко, масло сливочное, соль.</i> | пор | 276,64 |
| 200 | Кофейный напиток из цикория с молоком <i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i> | пор | 86,2 |
| 20 | Сыр <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i> | пор | 72 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 164.4 |
| | Обед 1-4 класс 105 руб. | | |
| 60 | Салат «Степной» <i>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</i> | пор | 84 |
| 200 | Суп с лапшой <i>бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i> | пор | 109 |
| 180 | Плов с курицей <i>вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.</i> | пор | 312 |
| 200 | Лимонад лимонный <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i> | пор | 90,14 |
| 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 78 руб. 66 коп. | | |
| 90 | Биточки рубленые куриные <i>мясо куриное, молоко, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль.</i> | пор | 177 |
| 150 | Пюре картофельное <i>картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.</i> | пор | 145 |
| 50 | Салат из моркови с растительным маслом <i>морковь, масло растительное, сахар-песок</i> | пор | 29 |
| 200 | Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i> | пор | 86 |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 54.8 |

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|---|----------|-------|
| | Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 210 | Омлет <i>яйцо, молоко, масло сливочное, соль.</i> | пор | 277 |
| 50 | Горошек зеленый консервированный <i>промышленного производства</i> | пор | 20 |
| 200 | Кофейный напиток из цикория с молоком <i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i> | пор | 86,2 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 20 | Сыр <i>Сыр полутвердый м.д.ж не менее 45%</i> | пор | 72 |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 164,4 |
| | Обед 5-11 класс 105 руб. | | |
| 100 | Салат «Степной» <i>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</i> | пор | 140 |
| 250 | Суп с лапшой <i>бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i> | пор | 127 |
| 200 | Плов с курицей <i>вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.</i> | пор | 347 |
| 200 | Лимонад лимонный <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i> | пор | 90,14 |
| 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 78 руб. 66 коп. | | |
| 100 | Биточки рубленые куриные <i>филе курицы, молоко, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль.</i> | пор | 197 |
| 180 | Пюре картофельное <i>картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.</i> | пор | 175 |
| 50 | Салат из моркови с растительным маслом <i>морковь, масло растительное, сахар-песок</i> | пор | 29 |
| 200 | Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i> | пор | 86 |
| 20 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 54,8 |

| Выход | Название | Ед. изм. | ккал |
|-------|---|----------|-------|
| | Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп. | | |
| 230 | Каша рисовая с изюмом <i>крупа рисовая, сахар, изюм, молоко, масло сливочное, соль.</i> | пор | 221 |
| 200 | Чай с сахаром <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i> | пор | 40 |
| 30 | Кондитерское изделие / Печенье <i>промышленного производства</i> | пор | 118,5 |
| 20 | Сыр <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i> | пор | 72 |
| 10 | Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i> | пор | 74,89 |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 164,4 |
| | Обед 5-11 класс 105 руб. | | |
| 100 | Винегрет овощной <i>морковь, свекла, картофель, лук-репка, зел.горошек, капуста квашеная, огурец сол.масло растительное</i> | пор | 112 |
| 250 | Щи из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон и/или вода, картофель, капуста, морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</i> | пор | 83 |
| 200 | Пельмени с маслом сливочным <i>пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.</i> | пор | 388 |
| 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 78 руб. 66 коп. | | |
| 160 | Оладьи из муки пшеничной <i>мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи.</i> | пор | 308,2 |
| 30 | Молоко сгущенное с сахаром <i>промышленного производства</i> | пор | 96 |
| 100 | Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i> | пор | 47 |
| 200 | Сок фруктовый <i>промышленного производства</i> | пор | 90 |
| 60 | Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i> | пор | 164,4 |