

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гурова М.С.  
2025г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " 2025г.

Меню  
Четверг 1.4  
На 09 января 2025 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>		
200	<b>Каша гречневая молочная</b> <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i>	пор	183
20	<b>Зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.</i>	пор	42
10	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый м.ж не менее 45%</i>	пор	36
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
	<b>Обед 1-4 класс 108 руб 50 коп.</b>		
60	<b>Салат из свежей капусты со св. помидорами</b> <i>капуста белокочанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	49
164\36	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>бульон и или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясные фрикадельки ,соль.</i>	пор	149
100	<b>Сосиски отварные</b> <i>промышленного производства</i>	пор	250
150	<b>Пюре картофельное</b> <i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i>	пор	145
180	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>		
50	<b>Салат из помидор и огурцов</b> <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, соль, лук репчатый, зелень (петрушка)</i>	пор	52,4
90	<b>Финболы</b> <i>Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль</i>	пор	153,9
150	<b>Рис отварной</b> <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>	пор	201
30	<b>Соус томатный</b> <i>вода, томат паста, сахар, соль</i>	пор	17,6
200	<b>Напиток яблочный</b> <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i>	пор	33
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
230	<b>Каша гречневая молочная</b> <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i>	пор	210
30	<b>Кондитерское изделие/зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	93
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.</i>	пор	42
20	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый мо.ж не менее 45%</i>	пор	72
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мо.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
<b>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
100	<b>Салат из свежей капусты со св. помидорами</b> <i>капуста белокочанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	81,67
214/36	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>бульон и/или вода картофель, морковь, лук, томат- паста,масло растительное ,мясные фрикадельки ,соль.</i>	пор	186
100	<b>Сосиски отварные</b> <i>промышленного производства для детского питания</i>	пор	250
180	<b>Пюре картофельное</b> <i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i>	пор	175
180	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
50	<b>Салат из помидор и огурцов</b> <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, соль, лук репчатый, зелень (петрушка)</i>	пор	61,45
90	<b>Финболы</b> <i>Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные,масло растительное, соль</i>	пор	153,9
180	<b>Рис отварной</b> <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>	пор	241
30	<b>Соус томатный</b> <i>вода ,томат паста ,сахар ,соль</i>	пор	17,6
200	<b>Напиток яблочный</b> <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i>	пор	33
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Зорова М.С  
2025г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " / /  
2025г

**Меню**  
**Четверг 1.4**  
**На 09 января 2025 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>		
200	<b>Каша гречневая молочная</b> <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i>	пор	183
20	<b>Зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.</i>	пор	42
10	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый м.ж не менее 45%</i>	пор	36
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
	<b>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</b>		
60	<b>Салат из свежей капусты со св. помидорами</b> <i>капуста белокочанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	49
164\36	<b>Суп каргофельный с мясными фрикадельками</b> <i>бульон и или вода картофель ,морковь , лук , томат- паста,масло растительное ,мясной фрикадельки ,соль.</i>	пор	149
100	<b>Сосиски отварные</b> <i>промышленного производства</i>	пор	250
150	<b>Пюре каргофельное</b> <i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i>	пор	145
180	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103.6
	<b>Полдник 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
40	<b>Зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	124



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
230	<b>Каша гречневая молочная</b> <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i>	пор	210
30	<b>Кондитерское изделие/зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	93
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.</i>	пор	42
20	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый молж не менее 45%</i>	пор	72
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ молж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
<b>Обед 5-11 класс 108 руб.30 коп.</b>			
100	<b>Салат из свежей капусты со св. помидорами</b> <i>капуста белокочанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	81,67
214/36	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>бульон и или вода картофель, морковь, лук, томат- паста,масло растительное мясные фрикадельки ,соль.</i>	пор	186
100	<b>Сосиски отварные</b> <i>промышленного производства для детского питания</i>	пор	250
180	<b>Пюре картофельное</b> <i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i>	пор	175
180	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>			
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
40	<b>Зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	124

УТВЕРЖДАЮ  
 Генеральный директор МАУ «КН «ДК»



Гусорова М.С.  
 2025г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 " " \_\_\_\_\_ 2025г

Меню  
 Пятница 1.5  
 На 10 января 2025 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
200	<b>Омлет с сыром запеченый</b>	пор	322,6
	<i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ може не менее 80 % , соль, сыр</i>	--	
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ може не менее 80%</i>		
40	<b>Печенье</b>	пор	158
	<i>промышленного производства</i>		
200	<b>Чай с сахаром</b>	пор	40
	<i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		
<b>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
60	<b>Винегрет овощной</b>	пор	67,3
	<i>Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.</i>		
200	<b>Суп из овощей с сметаной</b>	пор	91
	<i>бульон и или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</i>		
180	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	348,8
	<i>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</i>		
200	<b>Компот из яблок</b>	пор	37,6
	<i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок</i>		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
	<i>промышленного производства</i>		
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103,6
	<i>промышленного производства</i>		
<b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
150	<b>Сырники из творога</b>	пор	282
	<i>сырники промышленного производства, масло растительное</i>		
30	<b>Молоко стуженное с сахаром</b>	пор	96
	<i>промышленного производства</i>		
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	<i>яблоко, груша</i>		
200	<b>Компот из ягод</b>	пор	86
	<i>вода питьевая, смородина, сахар</i>		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
	<i>промышленного производства</i>		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>		
230	<b>Омлет с сыром запеченный</b>	пор	371
	<i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ м.д.ж не менее 80%, соль, сыр</i>		
50	<b>Зеленый горошек</b>	пор	20
	<i>зеленый горошек консерв., промышленного производства</i>		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>		
200	<b>Чай</b>	пор	40
	<i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		
	<b>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</b>		
100	<b>Винегрет овощной</b>	пор	112,16
	<i>Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.</i>		
250	<b>Суп из овощей с сметаной</b>	пор	113
	<i>бульон и или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</i>		
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	388
	<i>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</i>		
200	<b>Компот из яблок</b>	пор	34,2
	<i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок</i>		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
	<i>промышленного производства</i>		
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103,6
	<i>промышленного производства</i>		
	<b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>		
150	<b>Сырники из творога</b>	пор	282
	<i>сырники промышленного производства, масло растительное</i>		
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b>	пор	96
	<i>промышленного производства</i>		
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	<i>яблоко, груша</i>		
200	<b>Компот из ягод</b>	пор	86
	<i>вода питьевая, смородина, сахар</i>		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		





Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
230	<b>Омлет с сыром запеченный</b>	пор	371
	<i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % , соль, сыр</i>		
50	<b>Зеленый горошек</b>	пор	20
	<i>зеленый горошек консерв., промышленного производства</i>		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>		
200	<b>Чай</b>	пор	40
	<i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		
<b>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
100	<b>Винегрет овощной</b>	пор	112,16
	<i>Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.</i>		
250	<b>Суп из овощей с сметаной</b>	пор	113
	<i>бульон и или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</i>		
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	388
	<i>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</i>		
200	<b>Компот из яблок</b>	пор	34,2
	<i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок</i>		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
	<i>промышленного производства</i>		
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103,6
	<i>промышленного производства</i>		
<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>			
200	<b>Сок фруктовый</b>	пор	90,00
	<i>промышленного производства</i>		
50	<b>Булочка "Любимая"</b>	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>		