

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуськова М.С.  
2025 г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2025г.

**Меню на 31 марта 2025г.**

**Понедельник 2.1**

| Выход | Название  | Ед. изм. | ккал  |
|-------|---|----------|-------|
|       | <b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>  |          |       |
| 200   | <b>Каша овсяная молочная</b><br><i>вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль</i>   | пор      | 168   |
| 30    | <b>Соус ягодный</b><br><i>ягода (клубника), сахар, вода питьевая</i>  | пор      | 68    |
| 10    | <b>Масло сливочное</b><br><i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>   | пор      | 74,89 |
| 200   | <b>Чай с лимоном</b><br><i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>  | пор      | 42    |
| 60    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 164,4 |
|       | <b>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</b>  |          |       |
| 60    | <b>Икра кабачковая</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 62,69 |
| 200   | <b>Рассольник ленинградский со сметаной</b><br><i>бульон и /или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.</i> | пор      | 86    |
| 200   | <b>Паста карбонара</b><br><i>спагетти отварные, соус карбонара (молоко, вода, ветчина, мука, масло сливочное, чеснок, соль)</i>   | пор      | 298   |
| 180   | <b>Компот из сухофруктов</b><br><i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>   | пор      | 76    |
| 20    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 54,8  |
| 40    | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 103,6 |
|       | <b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>  |          |       |
| 200   | <b>Рагу из курицы</b><br><i>картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.</i>  | пор      | 224   |
| 60    | <b>Огурец соленый</b><br><i>огурцы соленый</i>  | пор      | 14    |
| 200   | <b>Напиток клубничный</b><br><i>вода питьевая, клубника, сахар-песок</i>  | пор      | 66    |
| 40    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 109,6 |

| Выход                                     | Название  | Ед. изм. | ккал  |
|---|---|----------|-------|
| <b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |       |
| 250                                       | <b>Каша овсяная молочная</b>  | пор      | 210   |
|   | <i>вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль</i>   | пор      |       |
| 30  | <b>Соус ягодный</b>   |          | 68    |
|   | <i>ягода (клубника), сахар, вода питьевая</i>   |          |       |
| 10  | <b>Масло сливочное</b>  | пор      | 74,89 |
|   | <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>   |          |       |
| 200                                       | <b>Чай с лимоном</b>  | пор      | 42    |
|   | <i>вода питьевая, 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>Икра кабачковая</b>  | пор      | 62,69 |
|   | <i>промышленного производства</i>   |          |       |
| 250                                       | <b>Рассольник ленинградский со сметаной</b>   | пор      | 108   |
|   | <i>бульон и/или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.</i> |          |       |
| 220                                       | <b>Паста карбонара</b>  | пор      | 327   |
|   | <i>спагетти отварные, соус карбонара (молоко, вода, ветчина, мука, масло сливочное, чеснок, соль)</i>   |          |       |
| 180                                       | <b>Компот из сухофруктов</b>  | пор      | 76    |
|   | <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, 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> |   |          |       |
| 200                                       | <b>Рагу из курицы</b>   | пор      | 224   |
|   | <i>картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.</i>                   |          |       |
| 100                                       | <b>Огурец соленый</b>   | пор      | 14    |
|   | <i>огурцы соленый</i>   |          |       |
| 200                                       | <b>Напиток клубничный</b>   | пор      | 66    |
|   | <i>вода питьевая, клубника, сахар-песок</i>   |          |       |
| 60  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b>   | пор      | 164,4 |
|   | <i>промышленного производства</i>   |          |       |



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2025г.

## Меню на 01 апреля 2025г.

### Вторник 2.2

| Выход | Название   | Ед. изм. | ккал   |
|-------|--|----------|--------|
|       | <b>Завтрак 1-4 класс 81 руб.30 коп.</b>  |          |        |
| 200   | <b>Хлопья кукурузные с молоком</b><br><i>молоко, хлопья кукурузные</i>   | пор      | 244    |
| 100   | <b>Фрукты свежие по сезонности</b><br><i>Апельсины,яблоки,груши</i>  | пор      | 47     |
| 10    | <b>Масло сливочное</b><br><i>промышленного производства БЗМЖ мдлж не менее 80%</i>   | пор      | 74,89  |
| 180   | <b>Кофейный напиток из цикория с молоком</b><br><i>Вода питьевая , сахар, цикорий,молоко</i>   | пор      | 78     |
| 40    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 109,6  |
|       | <b>Обед 1-4 класс 108 руб. 00 коп.</b>   |          |        |
| 60    | <b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b><br><i>свекла ,зеленый горошек,масло растительное,соль</i>                                  | пор      | 64     |
| 200   | <b>Суп рыбный с горбушей</b><br><i>вода, картофель,шпено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь,помидор.масло растительное, соль.</i> | пор      | 87     |
| 90    | <b>Наггетсы куриные</b><br><i>филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>  | пор      | 256    |
| 30    | <b>Соус томатный</b><br><i>вода ,томат паста ,сахар ,соль</i>  | пор      | 17,6   |
| 150   | <b>Картофель запеченный</b><br><i>картофель ,чеснок, масло растительное, соль.</i>   | пор      | 205    |
| 180   | <b>Компот из яблок</b><br><i>вода питьевая яблоки свежие , сахар</i>   | пор      | 34     |
| 20    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 54.8   |
| 40    | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 103.6  |
|       | <b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>   |          |        |
| 150   | <b>Суфле творожное запеченное</b><br><i>творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.</i>                      | пор      | 236,48 |
| 30    | <b>Соус ягодный</b><br><i>ягода (вишня с/м) вода, сахар-песок.</i>   | пор      | 71     |
| 100   | <b>Фрукты свежие по сезонности</b><br><i>Апельсины,яблоки,груши</i>  | пор      | 38     |
| 200   | <b>Напиток вишневый</b><br><i>вода питьевая, сахар-песок, вишня</i>  | пор      | 66     |
| 40    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 109,6  |

| Выход                                     | Название  | Ед. изм. | ккал   |
|---|---|----------|--------|
| <b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |        |
| 200                                       | <b>Хлопья кукурузные с молоком</b><br><i>молоко, хлопья кукурузные</i>  | пор      | 244    |
| 100                                       | <b>Фрукты свежие по сезонности</b><br><i>Апельсины, яблоки, груши</i>   | пор      | 47     |
| 10  | <b>Масло сливочное</b><br><i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>   | пор      | 74,89  |
| 200                                       | <b>Кофейный напиток из цикория с молоком</b><br><i>Вода, сахар, цикорий, молоко</i>   | пор      | 86     |
| 40  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 109,6  |
| <b>Обед 5-11 класс 108 руб. 00 коп.</b>   |   |          |        |
| 100                                       | <b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b><br><i>свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль</i>                                   | пор      | 105,93 |
| 250                                       | <b>Суп рыбный с горбушей</b><br><i>вода, картофель, тиено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.</i> | пор      | 109    |
| 100                                       | <b>Наггетсы куриные</b><br><i>филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>   | пор      | 281,6  |
| 30  | <b>Соус томатный</b><br><i>вода, томат паста, сахар, соль</i>   |          | 17,6   |
| 180                                       | <b>Картофель запеченный</b><br><i>картофель, чеснок, масло растительное, соль.</i>  | пор      | 246    |
| 180                                       | <b>Компот из яблок</b><br><i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар</i>  | пор      | 34     |
| 20  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 54,8   |
| 40  | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 103,6  |
| <b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |        |
| 180                                       | <b>Суфле творожное запеченное</b><br><i>творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.</i>                         | пор      | 283,77 |
| 30  | <b>Соус ягодный</b><br><i>ягода (вишня с/м) вода, сахар-песок.</i>  | пор      | 71     |
| 100                                       | <b>Фрукты свежие по сезонности</b><br><i>Апельсины, яблоки, груши</i>   | пор      | 47     |
| 200                                       | <b>Напиток вишневый</b><br><i>вода питьевая, сахар-песок, вишня</i>   | пор      | 66     |
| 40  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 109,6  |



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Для  
Гуторова М.С.  
2025г.

СОГЛАСОВАНО

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

## Меню на 02 апреля 2025г.

### Среда 2.3

| Выход                                    | Название  | Ед. изм. | ккал   |
|--|---|----------|--------|
| <b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |        |
| 150                                      | <b>Вареники с творогом</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 314,25 |
| 30                                       | <b>Соус ягодный</b><br><i>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</i>   | пор      | 71     |
| 10                                       | <b>Масло сливочное</b><br><i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>   | пор      | 74,89  |
| 100                                      | <b>Фрукты свежие по сезонности</b><br><i>Апельсины, яблоки, груши</i>   | пор      | 47     |
| 180                                      | <b>Какао-напиток на молоке</b><br><i>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.</i>   | пор      | 84     |
| 40                                       | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 109,6  |
| <b>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</b>   |   |          |        |
| 60                                       | <b>Салат из квашеной капусты</b><br><i>квашеная капуста, масло растительное</i>   | пор      | 56     |
| 200                                      | <b>Суп гороховый</b><br><i>бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i> | пор      | 118    |
| 10                                       | <b>Гренки из пшеничного хлеба</b>   | пор      | 27,4   |
| 90                                       | <b>Котлета рыбная с морковью</b><br><i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>                                | пор      | 107,65 |
| 150                                      | <b>Рагу овощное</b><br><i>картофель, лук репка, морковь, капуста б/к, томат паста, масло растительное, соль, кабачки с/м, горошек зеленый с/м</i> | пор      | 145,49 |
| 180                                      | <b>Компот из сухофруктов</b><br><i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>   | пор      | 76     |
| 20                                       | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 54,8   |
| 40                                       | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 103,6  |
| <b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |        |
| 90                                       | <b>Гуляш из мяса птицы (курица)</b><br><i>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</i>                         | пор      | 95     |
| 150                                      | <b>Каша гречневая</b><br><i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>  | пор      | 182    |
| 20                                       | <b>Зефир</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 62     |
| 200                                      | <b>Сок фруктовый</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 90     |
| 40                                       | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 109,6  |

| Выход                                     | Название  | Ед. изм. | ккал   |
|---|---|----------|--------|
| <b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |        |
| 170                                       | <b>Вареники с творогом</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 356,15 |
| 30  | <b>Соус ягодный</b><br><i>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</i>   | пор      | 71     |
| 10  | <b>Масло сливочное</b><br><i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>   | пор      | 74,89  |
| 100                                       | <b>Фрукты свежие по сезонности</b><br><i>Апельсины, яблоки, груши</i>   | пор      | 47     |
| 200                                       | <b>Какао-напиток на молоке</b><br><i>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.</i>   | пор      | 93     |
| 40  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 109,6  |
| <b>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</b>   |   |          |        |
| 100                                       | <b>Салат из квашеной капусты</b><br><i>квашеная капуста, масло растительное</i>   | пор      | 93,34  |
| 250                                       | <b>Суп гороховый</b><br><i>бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i> | пор      | 148    |
| 10  | <b>Гренки из пшеничного хлеба</b>   | пор      | 27,4   |
| 90  | <b>Котлета рыбная с морковью</b><br><i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>                                | пор      | 107,65 |
| 180                                       | <b>Рагу овощное</b><br><i>картофель, лук репка, морковь, капуста б/к, томат паста, масло растительное, соль, кабачки с/м, горошек зеленый с/м</i> | пор      | 174,59 |
| 180                                       | <b>Компот из сухофруктов</b><br><i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>   | пор      | 76     |
| 20  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 54,8   |
| 40  | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 103,6  |
| <b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |        |
| 100                                       | <b>Гуляш из мяса птицы (курица)</b><br><i>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</i>                         | пор      | 106    |
| 180                                       | <b>Каша гречневая</b><br><i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>  | пор      | 219    |
| 20  | <b>Зефир</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 62     |
| 200                                       | <b>Сок фруктовый</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 90     |
| 40  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 109,6  |



УТВЕРЖАЮ  
 Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

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

## Меню на 03 апреля 2025г. Четверг 2.4

| Выход                                    | Название  | Ед. изм. | ккал   |
|--|---|----------|--------|
| <b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |        |
| 210                                      | <b>Омлет</b><br><i>яйцо, молоко, масло сливочное, соль.</i>   | пор      | 276,64 |
| 200                                      | <b>Кофейный напиток из цикория с молоком</b><br><i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i>  | пор      | 86,2   |
| 20                                       | <b>Сыр</b><br><i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>   | пор      | 72     |
| 10                                       | <b>Масло сливочное</b><br><i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>   | пор      | 74,89  |
| 60                                       | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 164,4  |
| <b>Обед 1-4 класс 108 руб. 00 коп.</b>   |   |          |        |
| 60                                       | <b>Салат «Степной»</b><br><i>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</i> | пор      | 84     |
| 200                                      | <b>Суп с лапшой</b><br><i>бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>                     | пор      | 109    |
| 180                                      | <b>Плов с курицей</b><br><i>вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.</i>         | пор      | 312    |
| 200                                      | <b>Лимонад лимонный</b><br><i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>  | пор      | 90,14  |
| 20                                       | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 54,8   |
| 40                                       | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 103,6  |
| <b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |        |
| 90                                       | <b>Котлета рыбная с морковью</b><br><i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>                                | пор      | 107,65 |
| 150                                      | <b>Пюре картофельное</b><br><i>картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.</i>   | пор      | 145    |
| 50                                       | <b>Кукуруза консервированная</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 29     |
| 200                                      | <b>Компот из ягод</b><br><i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>   | пор      | 86     |
| 20                                       | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 54,8   |

| Выход                                     | Название  | Ед. изм. | ккал   |
|---|---|----------|--------|
| <b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |        |
| 210                                       | <b>Омлет</b><br><i>яйцо, молоко, масло сливочное, соль.</i>   | пор      | 277    |
| 50  | <b>Горошек зеленый консервированный</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 20     |
| 200                                       | <b>Кофейный напиток из цикория с молоком</b><br><i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i>  | пор      | 86,2   |
| 10  | <b>Масло сливочное</b><br><i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>   | пор      | 74,89  |
| 20  | <b>Сыр</b><br><i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>   | пор      | 72     |
| 60  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 164,4  |
| <b>Обед 5-11 класс 108 руб. 00 коп.</b>   |   |          |        |
| 100                                       | <b>Салат «Степной»</b><br><i>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</i> | пор      | 140    |
| 250                                       | <b>Суп с лапшой</b><br><i>бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>                     | пор      | 127    |
| 200                                       | <b>Плов с курицей</b><br><i>вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.</i>         | пор      | 347    |
| 200                                       | <b>Лимонад лимонный</b><br><i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>  | пор      | 90,14  |
| 20  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 54,8   |
| 40  | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 103,6  |
| <b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b> |   |          |        |
| 90  | <b>Котлета рыбная с морковью</b><br><i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>                                | пор      | 107,65 |
| 180                                       | <b>Пюре картофельное</b><br><i>картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.</i>   | пор      | 175    |
| 50  | <b>Кукуруза консервированная</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 29     |
| 200                                       | <b>Компот из ягод</b><br><i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>   | пор      | 86     |
| 20  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 54,8   |



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 2025г.

**Меню на 04 апреля 2025г.**

**Пятница 2.5**

| Выход | Название  | Ед. изм. | ккал  |
|-------|---|----------|-------|
|       | <b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>  |          |       |
| 200   | <b>Каша рисовая с изюмом</b><br><i>крупа рисовая ,сахар ,изюм., молоко, масло сливочное, соль.</i>  | пор      | 193   |
| 200   | <b>Чай с сахаром</b><br><i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>  | пор      | 40    |
| 20    | <b>Печенье</b><br><i>Кондитерское изделие пром. производства</i>  | пор      | 79    |
| 10    | <b>Сыр</b><br><i>Сыр полутвердый м.ж не менее 45%</i>   | пор      | 36    |
| 10    | <b>Масло сливочное</b><br><i>промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%</i>   | пор      | 74,89 |
| 60    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 164.4 |
|       | <b>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</b>  |          |       |
| 60    | <b>Винегрет</b><br><i>морковь ,свекла ,картофель ,лук-репка ,зел.горошек,капуста квашеная ,огурец сол.масло растительное</i>  | пор      | 67    |
| 200   | <b>Щи из б/к капусты с картофелем ,курицей и сметаной</b><br><i>бульон и/или вода, картофель , капуста , морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</i> | пор      | 70,41 |
| 180   | <b>Пельмени с маслом сливочным</b><br><i>пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.</i>  | пор      | 346   |
| 200   | <b>Компот из сухофруктов</b><br><i>вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок</i>  | пор      | 84    |
| 20    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 54.8  |
| 40    | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 103.6 |
|       | <b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>  |          |       |
| 150   | <b>Оладьи из муки пшеничной</b><br><i>мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи.</i>  | пор      | 288,5 |
| 20    | <b>Молоко сгущенное с сахаром</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 64    |
| 100   | <b>Фрукты свежие по сезонности</b><br><i>Апельсины, яблоки, груши</i>   | пор      | 47    |
| 200   | <b>Сок фруктовый</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 90    |
| 40    | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><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 рисовая с изюмом</b><br><i>крупа рисовая ,сахар ,изюм,, молоко, масло сливочное, соль.</i>   | пор      | 221   |
| 200                                       | <b>Чай с сахаром</b><br><i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>   | пор      | 40    |
| 30  | <b>Печенье</b><br><i>Кондитерское изделие пром. производства</i>   | пор      | 118,5 |
| 10  | <b>Сыр</b><br><i>Сыр полутвердый м.д.ж не менее 45%</i>  | пор      | 36    |
| 10  | <b>Масло сливочное</b><br><i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>  | пор      | 74,89 |
| 60  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 164,4 |
| <b>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</b>   |  |          |       |
| 100                                       | <b>Винегрет овощной</b><br><i>морковь ,свекла ,картофель ,лук-репка ,зел.горошек,капуста квашеная ,огурец сол.масло растительное</i>   | пор      | 112   |
| 250                                       | <b>Щи из б/к капусты с картофелем ,курицей и сметаной</b><br><i>бульон и/или вода, картофель ,капуста , морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</i> | пор      | 83    |
| 200                                       | <b>Пельмени с маслом сливочным</b><br><i>пельмени детские (промышленного производство), масло сливочное, соль.</i>   | пор      | 388   |
| 200                                       | <b>Компот из сухофруктов</b><br><i>вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок</i>   | пор      | 84    |
| 20  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 54,8  |
| 40  | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 103,6 |
| <b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b> |  |          |       |
| 160                                       | <b>Оладьи из муки пшеничной</b><br><i>мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи.</i>   | пор      | 308,2 |
| 30  | <b>Молоко сгущенное с сахаром</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 96    |
| 100                                       | <b>Фрукты свежие по сезонности</b><br><i>Апельсины, яблоки, груши</i>  | пор      | 47    |
| 200                                       | <b>Сок фруктовый</b><br><i>промышленного производства</i>  | пор      | 90    |
| 60  | <b>Хлеб из муки пшеничной</b><br><i>промышленного производства</i>   | пор      | 164,4 |