

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «ЖП «ДК»



СОГЛАСОВАНО



Меню на 24 марта 2025г.

Понедельник 1.1

Выход	Название	Ед. ИЗМ.	ккал.
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
170	Макароны с сыром <i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>	пор	276
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдкз не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</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 108,50 руб.		
60	Икра кабачковая <i>промышленного производства</i>	пор	62,69
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 и/с, масла 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 81 руб. 30 коп.		
100	Гуляш из говядины <i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i>	пор	208
150	Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	182
50	Кукуруза консервированная <i>помидоры спелые, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i>	пор	61,9
180	Нашгок клубничный <i>вода питьевая, клубника см, сахар-песок</i>	пор	54,22
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	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>промышленного производства БЗМЖ жир не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</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 руб. 50 коп.			
100	Икра кабачковая <i>промышленного производства</i>	пор	104,8
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>помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i>	пор	61,9
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 «ЖП «ДК»



М.С. Уторова
 2025г.



Меню на 25 марта 2025г.

Вторник 1.2

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
180	Каша пшеничная с курагой <i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>	пор	178,9
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ жир не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
180	Чай с вареньем <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина</i>	пор	42
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Салат из зеленого горошка <i>горошек консервированный, масло растительное</i>	пор	62,68
200	Борщ из блк канусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон и/или вода, кануста блк, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана жир 15%, томатная паста, соль</i>	пор	87
90	Тефтели из говядины мясные <i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйца, масло сливочное, соль.</i>	пор	216,89
150	Рис с овощами <i>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</i>	пор	192
180	Лимонад лимонный <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>	пор	81,12
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 81 руб. 30 коп.		
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
150	Картофель запеченный <i>картофель, масло растительное, соль</i>	пор	205
40	Огурец соленый <i>огурцы соленый без уксуса</i>	пор	5,6
180	Напиток вишневый <i>вода питьевая, вишня см, сахар</i>	пор	60,92
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Каша пшеничная с курагой <i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>	пор	243
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
200	Чай с вареньем <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.</i>	пор	46,15
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Салат из зеленого горошка <i>горошек консервированный, масло растительное</i>	пор	104
250	Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана м.д.ж 15%, томатная паста, соль</i>	пор	108
100	Тефтели из говядины мясные <i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.</i>	пор	240,99
180	Рис с овощами <i>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</i>	пор	230,4
180	Лимонад лимонный <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>	пор	81,12
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.			
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
150	Картофель запеченный <i>картофель, масло растительное, соль</i>	пор	207
60	Огурец соленый <i>огурцы соленый без уксуса</i>	пор	8,4
200	Напиток вишневый <i>вода питьевая, вишня, сахар-песок,</i>	пор	67
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Григорова М.С.
2025 г.



Меню на 26 марта 2025г.

Среда 1.3

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
150	Пудинг из творога запеченный <i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана м.д.ж. 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	328
30	Молоко сгущенное с сахаром <i>промышленного производства</i>	пор	96
180	Чай с сахаром <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	36
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	36
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж. не менее 80%</i>	пор	74,89
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Огурец соленый <i>огурец соленый без уксуса</i>	пор	76
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 белого хлеба	пор	27,4
90	Котлета Пожарская <i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	306
150	Каша гречневая с овощами <i>Крупа гречневая, соль, масло раст., морковь, лук репч., капуста брокколи с/м, кабачки с/м</i>	пор	100,5
180	Компот из ягод <i>вода питьевая, вишня, сахар-песок</i>	пор	58,59
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 81 руб. 30 коп.		
200	Паста Болонезе <i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i>	пор	409
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
60	Салат из свеклы с черносливом <i>свекла, чернослив, масло растительное</i>	пор	69,58
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
170	Пудинг из творога запеченный <i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана м.ж.е 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	371,65
30	Молоко сгущенное с сахаром <i>промышленного производства</i>	пор	96
180	Чай с сахаром <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	36
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	38
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.ж.е не менее 80%</i>	пор	74,89
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Огурец соленый <i>огурец соленый без уксуса</i>	пор	126
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 белого хлеба	пор	27,4
100	Котлета Пожарская <i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	340
180	Каша гречневая с овощами <i>Крупа гречневая, соль, масло раст., морковь, лук репч., капуста брокколи с/м, кабачки с/м</i>	пор	120,6
180	Компот из ягод <i>вода питьевая, вишня с/м, сахар-песок</i>	пор	58,59
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.			
200	Паста Болонезе <i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i>	пор	409
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
100	Салат из свеклы с черносливом <i>свекла, чернослив, масло растительное</i>	пор	115,97
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Чурикова М.С.
2025г.

СОГЛАСОВАНО



2025г.

Меню на 27 марта 2025г.

Четверг 1.4

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Каша гречневая молочная <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i>	пор	183
20	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	Чай с лимоном <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.</i>	пор	42
10	Сыр <i>Сыр полутвердый м.ж не менее 45%</i>	пор	36
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Салат из квашеной капусты <i>капуста квашеная, масло растительное</i>	пор	49
200	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>бульон / или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясной фрикадельки ,соль.</i>	пор	149
100	Сосиски отварные <i>промышленного производства</i>	пор	250
150	Пюре картофельное <i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i>	пор	145
180	Компот из сухофруктов <i>вода, 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 81 руб. 30 коп.			
50	Икра кабачковая <i>промышленного производства</i>	пор	25
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
150	Рис отварной <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>	пор	201
30	Соус томатный <i>вода, томат паста, сахар, соль</i>	пор	17,6
200	Напиток яблочный <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i>	пор	33
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
230	Каша гречневая молочная <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i>	пор	210
30	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	93
200	Чай с лимоном <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.</i>	пор	42
20	Сыр <i>Сыр полутвердый м.д.ж не менее 45%</i>	пор	72
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Салат из квашеной капусты <i>капуста квашеная, масло растительное</i>	пор	81,67
250	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясные фрикадельки ,соль.</i>	пор	186
100	Сосиски отварные <i>промышленного производства для детского питания</i>	пор	250
180	Пюре картофельное <i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i>	пор	175
180	Компот из сухофруктов <i>вода, 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 81 руб. 30 коп.			
50	Икра кабачковая <i>промышленного производства</i>	пор	25
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
180	Рис отварной <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>	пор	241
30	Соус томатный <i>вода ,томат паста ,сахар ,соль</i>	пор	17,6
200	Напиток яблочный <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i>	пор	33
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Генеральный директор МАОУ «КП «ДК»



Меню на 28 марта 2025г.

Пятница 1.5

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

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