

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

для
ДОКУМЕНТОВ
Гуторова М.С.



СОГЛАСОВАНО

Директор
МБОУ «Б.АРАТЦОН»
Семикова А.Н.



Меню на 28 апреля 2025г.

Понедельник 1.1

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
170	Макароны с сыром макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль	пор	276
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМДК м.ж не менее 80%	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности Апельсины, яблоки, груши	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 108,50 руб.			
60	Икра кабачковая промышленного производства	пор	62,69
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 помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль	пор	61,9
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>промышленного производства БЗМЖodge 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



Меню на 29 апреля 2025г.

Вторник 1.2

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
180	Каша пшеничная с курагой молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль	пор	178,9
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности Апельсины, яблоки, груши	пор	47
180	Чай с вареньем вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.	пор	42
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Салат из зеленого горошка горошек консервированный, масло растительное	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 м.ж 15%, томатная паста, соль	пор	87
90	Тефтели из говядины 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 81 руб. 30 коп.		
90	Биточки рубленые куриные куриная грудка, хлеб пшеничный, мука, масло растительное, соль, молоко 3,2, Вода	пор	107,65
150	Картофель запеченный картофель, масло растительное, соль	пор	205
40	Огурец соленый огурцы соленый 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 81 руб. 30 коп.		
200	Каша пшениная с курагой <i>молоко, вода, крупа пшениная, 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 мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
200	Чай с вареньем <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелиственной, 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 п/шш вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 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	Биточки рубленые куриные <i>куриная грудка, хлеб пшеничный, мука, масло растительное, соль, молоко 3,2. Вода</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 МБУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО



Меню на 30 апреля 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.жс 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.жс 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	пор	371,65
	<i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана м.д.ж. 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>		
30	Молоко сгущенное с сахаром	пор	96
	<i>промышленного производства</i>		
180	Чай с сахаром	пор	36
	<i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	38
	<i>Апельсины, яблоки, груши</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж. не менее 80%</i>		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Огурец соленый	пор	126
	<i>огурец соленый без уксуса</i>		
250	Суп гороховый	пор	148
	<i>бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i>		
10	Гренки из белого хлеба	пор	27,4
100	Котлета Пожарская	пор	340
	<i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>		
180	Каша гречневая с овощами	пор	120,6
	<i>Крупа гречневая, соль, масло раст., морковь, лук репч., капуста брокколи с/м, кабачки с/м</i>		
180	Компот из ягод	пор	58,59
	<i>вода питьевая, вишня с/м, 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 81 руб. 30 коп.			
200	Паста Болонезе	пор	409
	<i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i>		
200	Компот из ягод	пор	86
	<i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>		
100	Салат из свеклы с черносливом	пор	115,97
	<i>свекла, чернослив, масло растительное</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		