

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



М.С. Сорова
2025г.

Меню на 12 мая 2025г.

Понедельник 1.1

СОГЛАСОВАНО



2025г.

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 БЗМЖ мдк 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 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 ж/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 13 мая 2025г.

Вторник 1.2

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
180	Каша пшеничная с курагой	пор	178,9
	молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ, жир не менее 80%		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	Апельсины, яблоки, груши		
180	Чай с вареньем	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		
Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Салат из зеленого горошка	пор	62,68
	горошек консервированный, масло растительное		
200	Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной	пор	87
	бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана жир 15%, томатная паста, соль		
90	Тефтели из говядины мясные	пор	216,89
	говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.		
150	Рис с овощами	пор	192
	крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль		
180	Лимонад лимонный	пор	81,12
	вода питьевая, лимоны, сахар-песок		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54,8
	промышленного производства		
40	Хлеб ржано-пшеничный	пор	103,6
	промышленного производства		
Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
90	Котлета рыбная с морковью	пор	107,65
	филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.		
150	Картофель запеченный	пор	205
	картофель, масло растительное, соль		
40	Огурец соленый	пор	5,6
	огурцы соленый без уксуса		
180	Напиток вишневый	пор	60,92
	вода питьевая, вишня см, сахар		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		

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»



Гуторова М.С.
ДОКУМЕНТОВ 2025 г.



2025г

Меню на 14 мая 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 маж 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 маж 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 е/м, кабачки е/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 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 жир 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 М.О.У «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО



2025г.

Меню на 15 мая 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 и/или вода, картофель, морковь, лук, томат-паста, масло растительное, мясные 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 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 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	167,65
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



СОГЛАСОВАНО



Меню на 17 мая 2025г.

Пятница 1.5

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

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