УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

Гуторова М.С.
_____ 2025 г.

СОГЛАСОВАНО
_____
_____ 2025г.

Меню на 05 мая 2025г.

Понедельник 2.1

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

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.		
250	**Каша овсяная молочная**	пор	210
	вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль	пор	
30	**Соус ягодный**		68
	ягода (клубника), сахар, вода питьевая		
10	**Масло сливочное**	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%		
200	**Чай с лимоном**	пор	42
	вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
60	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	164,4
	промышленного производства		
	Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.		
100	**Икра кабачковая**	пор	62,69
	промышленного производства		
250	**Рассольник ленинградский со сметаной**	пор	108
	бульон и/ или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.		
220	**Паста карбонара**	пор	327
	спагетти отварные, соус карбонара (молоко, вода, ветчина, мука, масло сливочное,чеснок, соль)		
180	**Компот из сухофруктов**	пор	76
	вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок		
20	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	54.8
	промышленного производства		
40	**Хлеб ржано-пшеничный**	пор	103.6
	промышленного производства		
	Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.		
200	**Рагу из курицы**	пор	224
	картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.		
100	**Огурец соленый**	пор	14
	огурцы соленый		
200	**Напиток клубничный**	пор	66
	вода питьевая , клубника, сахар-песок		
60	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	164,4
	промышленного производства		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»
_____ Гуторова М.С.
"__" _____ 2025 г.

СОГЛАСОВАНО
МБОУ Ашитковская СОШ
_____ /
"__" _____ 2025г.

Меню на 06 мая 2025г.

Вторник 2.2

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб.30 коп.		
200	**Хлопья кукурузные с молоком**	пор	244
	молоко, хлопья кукурузные		
100	**Фрукты свежие по сезонности**	пор	47
	Апельсины,яблоки,груши		
10	**Масло сливочное**	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%		
180	**Кофейный напиток из цикория с молоком**	пор	78
	Вода питьевая , сахар, цикорий,молоко		
40	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	109,6
	промышленного производства		
	Обед 1-4 класс 108 руб. 00 коп.		
60	**Салат из свеклы с зеленым горошком**	пор	64
	свекла ,зеленый горошек,масло растительное,соль		
200	**Суп рыбный с горбушей**	пор	87
	вода, картофель,пшено, горбуша в с\с, лук репчатый, морковь,помидор,масло растительное, соль.		
90	**Котлета Пожарская**	пор	340
	мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль		
150	**Картофель запеченный**	пор	205
	картофель ,чеснок, масло растительное, соль.		
180	**Компот из яблок**	пор	34
	вода питьевая яблоки свежие , сахар		
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.		
150	**Суфле творожное запеченное**	пор	236,48
	творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.		
30	**Соус ягодный**	пор	71
	ягода (вишня с/м) вода, сахар-песок.		
100	**Фрукты свежие по сезонности**	пор	38
	Апельсины,яблоки,груши		
200	**Напиток вишневый**	пор	66
	вода питьевая, сахар-песок, вишня		
40	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	109,6
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.		
200	**Хлопья кукурузные с молоком**	пор	244
	молоко, хлопья кукурузные		
100	**Фрукты свежие по сезонности**	пор	47
	Апельсины,яблоки,груши		
10	**Масло сливочное**	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%		
200	**Кофейный напиток из цикория с молоком**	пор	86
	Вода, сахар, цикорий,молоко		
40	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	109,6
	промышленного производства		
	Обед 5-11 класс 108 руб. 00 коп.		
100	**Салат из свеклы с зеленым горошком**	пор	105,93
	свекла ,зеленый горошек,масло растительное,соль		
250	**Суп рыбный с горбушей**	пор	109
	вода, картофель,пшено, горбуша в с\с, лук репчатый, морковь,помидор,масло растительное, соль.		
100	**Котлета Пожарская**	пор	340
	мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль		
180	**Картофель запеченный**	пор	246
	картофель ,чеснок, масло растительное, соль.		
180	**Компот из яблок**	пор	34
	вода питьевая яблоки свежие , сахар		
20	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	54,8
	промышленного производства		
40	**Хлеб ржано-пшеничный**	пор	103.6
	промышленного производства		
	Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.		
180	**Суфле творожное запеченное**	пор	283,77
	творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.		
30	**Соус ягодный**	пор	71
	ягода (вишня с/м) вода, сахар-песок.		
100	**Фрукты свежие по сезонности**	пор	47
	Апельсины,яблоки,груши		
200	**Напиток вишневый**	пор	66
	вода питьевая, сахар-песок, вишня		
40	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	109,6
	промышленного производства		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «МКП «ДК»
Гуторова М.С.
" " 2025г.

СОГЛАСОВАНО
МБОУ Лобненская сош
Директор
" " 2025г.

Меню на 07 мая 2025г.

Среда 2.3

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
150	**Вареники с творогом**	пор	314,25
	промышленного производства		
30	**Соус ягодный**	пор	71
	ягода (вишня), вода, сахар-песок.		
100	**Фрукты свежие по сезонности**	пор	47
	Апельсины,яблоки,груши		
180	**Какао-напиток на молоке**	пор	84
	молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.		
40	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	109,6
	промышленного производства		
10	**Масло сливочное**	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мож не менее 80%		
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	**Салат из квашеной капусты**	пор	56
	квашеная капуста, масло растительное		
200	**Суп гороховый**	пор	118
	бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.		
10	**Гренки из пшеничного хлеба**	пор	27,4
180	**Рагу из курицы с овощами**	пор	202
	картофель,мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль		
180	**Компот из сухофруктов**	пор	76
	вода питьевая, сухофрукты смесь, 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	**Гуляш из мяса птицы (курица)**	пор	95
	филе куриное,лук репка ,морковь,томат паста ,мука , масло сливочное, соль.		
150	**Каша гречневая**	пор	182
	крупа гречневая, масло сливочное, соль		
20	**Зефир**	пор	62
	промышленного производства		
200	**Сок фруктовый**	пор	90
	промышленного производства		
40	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	109,6
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.		
170	**Вареники с творогом**	пор	356,15
	промышленного производства		
30	**Соус ягодный**	пор	71
	ягода (вишня), вода, сахар-песок.		
10	**Масло сливочное**	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%		
100	**Фрукты свежие по сезонности**	пор	47
	яблоко ,груша,апельсин		
200	**Какао-напиток на молоке**	пор	93
	молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.		
40	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	109,6
	промышленного производства		
	Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.		
100	**Салат из квашеной капусты**	пор	93,34
	квашеная капуста, масло растительное		
250	**Суп гороховый**	пор	148
	бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.		
10	**Гренки из пшеничного хлеба**	пор	27,4
200	**Рагу из курицы с овощами**	пор	224
	картофель,мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль		
180	**Компот из сухофруктов**	пор	76
	вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок		
20	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	54.8
	промышленного производства		
40	**Хлеб ржано-пшеничный**	пор	103.6
	промышленного производства		
	Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.		
100	**Гуляш из мяса птицы (курица)**	пор	106
	филе куриное,лук репка ,морковь,томат паста ,мука , масло сливочное, соль.		
180	**Каша гречневая**	пор	219
	крупа гречневая, масло сливочное, соль		
20	**Зефир**	пор	62
	промышленного производства		
200	**Сок фруктовый**	пор	90
	промышленного производства		
40	**Хлеб из муки пшеничной**	пор	109,6
	промышленного производства		