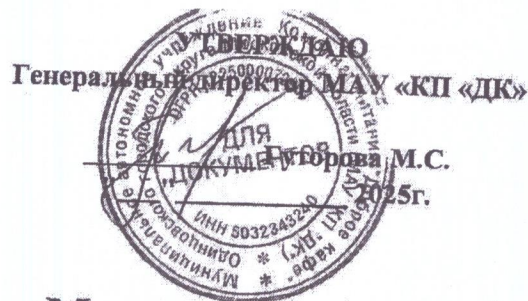




Меню на 14 апреля 2025г.

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 мдж 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 в/с, масло 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 свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i>	пор	61,9
180	Напиток 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	пор	317
	<i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	<i>Апельсины, яблоки, груши</i>		
200	Горячий шоколад	пор	140
	<i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Икра кабачковая	пор	104,8
	<i>промышленного производства</i>		
250	Суп с лапшой	пор	136,25
	<i>бульон и/или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>		
200	Рагу из курицы с овощами	пор	224
	<i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i>		
200	Компот из сухофруктов	пор	84
	<i>вода питьевая, сухофрукты смесь, 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.			
50	Кукуруза консервированная	пор	61,9
	<i>помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i>		
100	Гуляш из говядины	пор	208
	<i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i>		
180	Каша гречневая	пор	219
	<i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>		
180	Напиток клубничный	пор	54,22
	<i>вода, клубника см, сахар-песок</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

Миронюк В.А. Руководитель ЦОИ
Руденко В.В. Руководитель ЦОИ



2025г.

Меню на 18 апреля 2025г.

Вторник 1.2

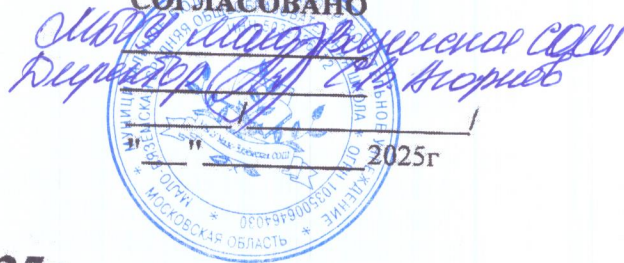
Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
180	Каша пшеничная с курагой <i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>	пор	178,9
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <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 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 мдж 15%, томатная паста, соль</i>	пор	87
90	Тефтели из говядины мясные <i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, 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 мдж 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 ш/ или 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	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»



СОГЛАСОВАНО



Меню на 16 апреля 2025г.

Среда 1.3

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
150	Пудинг из творога запеченный творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	328
30	Молоко сгущенное с сахаром промышленного производства	пор	96
180	Чай с сахаром вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	36
100	Фрукты свежие по сезонности Апельсины, яблоки, груши	пор	36
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,89
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Огурец соленый огурец соленый без уксуса	пор	76
200	Суп гороховый бульон ш/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль	пор	118
10	Гренки из белого хлеба	пор	27,4
90	Котлета Пожарская мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	306
150	Каша гречневая с овощами Крупа гречневая, соль, масло раст., морковь, лук репч., капуста брокколи с/м, кабачки с/м	пор	100,5
180	Компот из ягод вода питьевая, вишня, сахар-песок	пор	58,59
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.			
200	Паста Болонезе макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль	пор	409
200	Компот из ягод вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
60	Салат из свеклы с черносливом свекла, чернослив, масло растительное	пор	69,58
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	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 мдж 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 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	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 см, 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»



СОГЛАСОВАНО



Меню на 17 апреля 2025г.

Четверг 1.4

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Каша гречневая молочная	пор	183
	крупка гречневая, молоко, сахар, масло сливочное, соль		
20	Зефир	пор	62
	промышленного производства		
200	Чай с лимоном	пор	42
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.		
10	Сыр	пор	36
	Сыр полутвердый мдк не менее 45%		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ мдк не менее 80%		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		
Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Салат из квашеной капусты	пор	49
	капуста квашеная, масло растительное		
200	Суп картофельный с мясными фрикадельками	пор	149
	бульон ш/ или вода картофель, морковь, лук, томат-паста, масло растительное, мясной фрикадельки, соль.		
100	Сосиски отварные	пор	250
	промышленного производства		
150	Пюре картофельное	пор	145
	картофель, молоко, масло сливочное, соль		
180	Компот из сухофруктов	пор	76
	вода, 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.			
50	Икра кабачковая	пор	25
	промышленного производства		
90	Котлета рыбная с морковью	пор	107,65
	филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.		
150	Рис отварной	пор	201
	крупка рисовая, масло сливочное, соль		
30	Соус томатный	пор	17,6
	вода, томат паста, сахар, соль		
200	Напиток яблочный	пор	33
	вода питьевая, яблоки, сахар		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		

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	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

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО



Меню на 18 апреля 2025г.

Пятница 1.5

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Омлет с сыром запеченный яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % , соль, сыр	пор	322,6
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМЖ мдж 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 <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	Винегрет 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 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
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4