

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО



Меню на 21 апреля 2025г.

Понедельник 2.1

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

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 мдс 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»



СОГЛАСОВАНО



Меню на 22 апреля 2025г.

Вторник 2.2

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб.30 коп.			
200	Хлопья кукурузные с молоком молоко, хлопья кукурузные	пор	244
100	Фрукты свежие по сезонности Апельсины, яблоки, груши	пор	47
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,89
180	Кофейный напиток из цикория с молоком Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко	пор	78
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
Обед 1-4 класс 108 руб. 00 коп.			
60	Салат из свеклы с зеленым горошком свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль	пор	64
200	Суп рыбный с горбушей вода, картофель, тишено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.	пор	87
90	Наггетсы куриные филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль	пор	256
30	Соус томатный вода, томат паста, сахар, соль	пор	17,6
150	Картофель запеченный картофель, чеснок, масло растительное, соль.	пор	205
180	Компот из яблок вода питьевая, яблоки свежие, сахар	пор	34
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	Суфле творожное запеченное творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.	пор	236,48
30	Соус ягодный ягода (вишня с/м) вода, сахар-песок.	пор	71
100	Фрукты свежие по сезонности Апельсины, яблоки, груши	пор	38
200	Напиток вишневый вода питьевая, сахар-песок, вишня	пор	66
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Хлопья кукурузные с молоком <i>молока, хлопья кукурузные</i>	пор	244
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.жс не менее 80%</i>	пор	74,89
200	Кофейный напиток из цикория с молоком <i>Вода, сахар, цикорий, молоко</i>	пор	86
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
Обед 5-11 класс 108 руб. 00 коп.			
100	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль</i>	пор	105,93
250	Суп рыбный с горбушей <i>вода, картофель, пиццо, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.</i>	пор	109
100	Наггетсы куриные <i>филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	пор	281,6
30	Соус томатный <i>вода, томат паста, сахар, соль</i>		17,6
180	Картофель запеченный <i>картофель, чеснок, масло растительное, соль.</i>	пор	246
180	Компот из яблок <i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар</i>	пор	34
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.			
180	Суфле творожное запеченное <i>творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.</i>	пор	283,77
30	Соус ягодный <i>ягода (вишня с/м) вода, сахар-песок.</i>	пор	71
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
200	Напиток вишневый <i>вода питьевая, сахар-песок, вишня</i>	пор	66
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

МБОУ МО «Воскресенская СОШ №1»
Директор
" 2025г.

Меню на 23 апреля 2025г.

Среда 2.3

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
150	Вареники с творогом <i>промышленного производства</i>	пор	314,25
30	Соус ягодный <i>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</i>	пор	71
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
180	Какао-напиток на молоке <i>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.</i>	пор	84
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Салат из квашеной капусты <i>квашеная капуста, масло растительное.</i>	пор	56
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 пшеничного хлеба	пор	27,4
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
180	Компот из сухофруктов <i>вода питьевая, 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.			
90	Гуляш из мяса птицы (курица) <i>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</i>	пор	95
150	Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	182
20	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	Сок фруктовый <i>промышленного производства</i>	пор	90
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	Вареники с творогом <i>промышленного производства</i>	пор	356,15
30	Соус ягодный <i>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</i>	пор	71
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко, груша, апельсин</i>	пор	47
200	Какао-напиток на молоке <i>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.</i>	пор	93
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.			
100	Салат из квашеной капусты <i>квашеная капуста, масло растительное</i>	пор	93,34
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 пшеничного хлеба	пор	27,4
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
180	Компот из сухофруктов <i>вода питьевая, 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.			
100	Гуляш из мяса птицы (курица) <i>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</i>	пор	106
180	Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	219
20	Зефир <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	Сок фруктовый <i>промышленного производства</i>	пор	90
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ КСП «ДК»



СОГЛАСОВАНО

Виктор *С.В. Морков*
МБОУ Мало-Тудинская СШ

" " 2025г.

Меню на 24 апреля 2025г.

Четверг 2.4

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
210	Омлет <i>яйцо, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	276,64
200	Кофейный напиток из цикория с молоком <i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i>	пор	86,2
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 1-4 класс 108 руб. 00 коп.			
60	Салат «Степной» <i>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</i>	пор	84
200	Суп с лапшой <i>бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>	пор	109
180	Плов с курицей <i>вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.</i>	пор	312
200	Лимонад лимонный <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>	пор	90,14
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	Пюре картофельное <i>картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	145
50	Кукуруза консервированная <i>промышленного производства</i>	пор	29
200	Компот из ягод <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</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.			
210	Омлет яйцо, молоко, масло сливочное, соль.	пор	277
50	Горошек зеленый консервированный промышленного производства	пор	20
200	Кофейный напиток из цикория с молоком Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко	пор	86,2
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,89
20	Сыр Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164,4
Обед 5-11 класс 108 руб. 00 коп.			
100	Салат «Степной» картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.	пор	140
250	Суп с лапшой бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.	пор	127
200	Плов с курицей вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.	пор	347
200	Лимонад лимонный вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	90,14
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.			
90	Котлета рыбная с морковью филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.	пор	107,65
180	Пюре картофельное картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.	пор	175
50	Кукуруза консервированная промышленного производства	пор	29
200	Компот из ягод вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО



Меню на 25 апреля 2025г.

Пятница 2.5

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.			
200	Каша рисовая с изюмом <i>крупа рисовая, сахар, изюм, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	193
200	Чай с сахаром <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	40
20	Печенье <i>Кондитерское изделие пром. производства</i>	пор	79
10	Сыр <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>	пор	36
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 1-4 класс 108 руб. 50 коп.			
60	Винегрет <i>морковь, свекла, картофель, лук-репка, зел.горошек, капуста квашеная, огурец сол.масло растительное</i>	пор	67
200	Щи из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон и/или вода, картофель, капуста, морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	70,41
180	Пельмени с маслом сливочным <i>пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.</i>	пор	346
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.			
150	Оладьи из муки пшеничной <i>мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи.</i>	пор	288,5
20	Молоко сгущенное с сахаром <i>промышленного производства</i>	пор	64
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
200	Сок фруктовый <i>промышленного производства</i>	пор	90
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 рисовая с изюмом <i>крупа рисовая, сахар, изюм, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	221
200	Чай с сахаром <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	40
30	Печенье <i>Кондитерское изделие пром. производства</i>	пор	118,5
10	Сыр <i>Сыр полутвердый м.д.ж не менее 45%</i>	пор	36
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	Винегрет овощной <i>морковь, свекла, картофель, лук-репка, зел.горошек, капуста квашеная, огурец сол.масло растительное</i>	пор	112
250	Щи из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной <i>бульон и/или вода, картофель, капуста, морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	83
200	Пельмени с маслом сливочным <i>пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.</i>	пор	388
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.			
160	Оладьи из муки пшеничной <i>мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи.</i>	пор	308,2
30	Молоко сгущенное с сахаром <i>промышленного производства</i>	пор	96
100	Фрукты свежие по сезонности <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
200	Сок фруктовый <i>промышленного производства</i>	пор	90
60	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	164,4