

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Е.А. Горова М.С.
2025г.

СОГЛАСОВАНО

М.П. М.А. Горова
Директор МАУ «КП «ДК»



2025г.

Меню на 12 мая 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 БЗМЖ мдж 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, масла 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 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
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 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 м.ж 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 м.ж 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 пшенная с курагой	пор	243
	<i>молоко, вода, крупа пшенная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	<i>Апельсины, яблоки, груши</i>		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>		
200	Чай с вареньем	пор	46,15
	<i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		
	Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.		
100	Салат из зеленого горошка	пор	104
	<i>горошек консервированный, масло растительное</i>		
250	Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной	пор	108
	<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>		
100	Тефтели из говядины мясные	пор	240,99
	<i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.</i>		
180	Рис с овощами	пор	230,4
	<i>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</i>		
180	Лимонад лимонный	пор	81,12
	<i>вода питьевая, лимоны, 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.		
90	Котлета рыбная с морковью	пор	107,65
	<i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>		
150	Картофель запеченный	пор	207
	<i>картофель, масло растительное, соль</i>		
60	Огурец соленый	пор	8,4
	<i>огурцы соленый без уксуса</i>		
200	Напиток вишневый	пор	67
	<i>вода питьевая, вишня, сахар-песок.</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



для Гуторова М.С.
ДОКУМЕНТОВ 2025 г.



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 творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана м.ж 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 м.ж 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 и/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 мож 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 мож 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 МАУ «
Муниципальное автономное учреждение «Доброле-
пное КИУ» г. Ижевска»
И.П. Гуторова
ДЛЯ
ДОКУМЕНТОВ
ИНН 5032343240
Муниципальное автономное учреждение «Доброле-
пное КИУ» г. Ижевска

МБОУ Маловишненская СОШ
Директор М.В. Нарыш
" 18 " 2025г.

Четверг 1.4

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
200	Каша гречневая молочная	пор	183
	крупа 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 м.ж не менее 45%		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ м.ж 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 и/ 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
	крупа 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 м.ож не менее 45%</i>	пор	72
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.ож 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



Пятница 1.5

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.		
200	Омлет с сыром запеченный	пор	322,6
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ м.ж не менее 80 %, соль, сыр		
10	Масло сливочное	пор	74,89
	промышленного производства БЗМЖ м.ж не менее 80%		
40	Печенье	пор	158
	промышленного производства		
200	Чай с сахаром	пор	40
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164.4
	промышленного производства		
	Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.		
60	Винегрет овощной	пор	67,3
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.		
200	Суп из овощей с сметаной	пор	91
	бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
180	Пельмени с маслом сливочным	пор	348,8
	пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное		
200	Компот из яблок	пор	37,6
	вода питьевая, яблоки свежие, 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.		
150	Сырники из творога	пор	282
	сырники промышленного производства, масло растительное		
30	Молоко сгущенное с сахаром	пор	96
	промышленного производства		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	Апельсины, яблоки, груши		
200	Компот из ягод	пор	86
	вода питьевая, смородина, сахар		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54.8
	промышленного производства		

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