



УТВЕРЖДАЮ

И.О. генерального директора МАУ «КП «ДК»

А. Е. Буренков
2023г.



СОГЛАСОВАНО

Директор
О.В. Данилова
2023 г.

Меню
Понедельник 2.1
На 30 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 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 масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
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 101 руб.		
60	Икра кабачковая промышленного производства	пор	54
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
90	Жульен из мяса птицы филе куриное,молоко ,мука , чеснок ,зелень,масло сливочное, соль.	пор	177
150	Макаронны отварные макаронные изделия, масло сливочное, соль	пор	211
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 74 руб. 83 коп.		
60	Огурец соленый консерв. промышленного производства	пор	9,6
200	Рагу из курицы картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.	пор	224
200	Напиток клубничный вода питьевая, клубника, сахар-песок	пор	66
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6

Выход	Название	Ед.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83		
250	Каша овсяная молочная	пор	244
	вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль	пор	
30	Соус ягодный		68
	ягода(клубника) ,сахар ,вода.		
10	Масло сливочное	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного		
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 101 руб.		
100	Икра кабачковая	пор	90
	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		
100	Жульен из мяса птицы	пор	106
	филе куриное, молоко, мука, чеснок, зелень, масло сливочное, соль.		
180	Макаронны отварные	пор	253
	макаронные изделия, масло сливочное, 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
	Полдник 5-11 класс 74 руб. 83		
100	Огурец соленый консерв.	пор	16
	промышленного производства		
200	Рагу из курицы	пор	224
	картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.		
200	Напиток клубничный	пор	66
	вода питьевая, клубника, сахар-песок		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164,4
	промышленного производства		

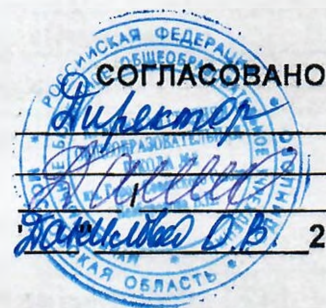


УТВЕРЖДАЮ

И.О. генерального директора МАУ «КП «ДК»

А. Е. Буренков

2023г.



СОГЛАСОВАНО

Директор

И.О. _____

2023 г

Меню

Вторник 2.2

На 31 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
200	Хлопья кукурузные с молоком	пор	244
	молоко, хлопья кукурузные		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	яблоки/груши		
10	Масло сливочное	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
180	Кофейный напиток с молоком	пор	78
	Вода питьевая , сахар, цикорий,молоко		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		
	Обед 1-4 класс 101 руб.		
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	Наггетсы куриные	пор	256
	филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль		
150	Картофель запеченный	пор	205
	картофель ,чеснок, масло растительное, соль.		
30	Соус томатный	пор	17,6
	вода ,томат паста ,сахар ,соль		
180	Компот из яблок	пор	38
	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 74 руб.83 коп.		
150	Суфле творожное запеченное	пор	237
	творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.		
30	Соус ягодный	пор	71
	<i>ягода (клубника) вода, сахар-песок.</i>		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	38
	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 74 руб. 83 коп.		
200	Хлопья кукурузные с молоком молоко, хлопья кукурузные	пор	244
100	Фрукты свежие по сезонности яблоки/груши	пор	47
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	Кофейный напиток с молоком Вода, сахар, цикорий, молоко	пор	86
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
	Обед 5-11 класс 101 руб.		
100	Салат из свеклы с зеленым горошком свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль	пор	105,93
250	Суп рыбный с горбушей вода, картофель, пшено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.	пор	109
100	Наггетсы куриные филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль	пор	281,6
180	Картофель запеченный картофель, чеснок, масло растительное, соль.	пор	246
30	Соус томатный вода, томат паста, сахар, соль		17,6
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 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
180	Суфле творожное запеченное творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.	пор	283,77
30	Соус ягодный ягода (клубника) вода, сахар-песок.	пор	71
100	Фрукты свежие по сезонности яблоки/груши	пор	47
200	Напиток вишневый	пор	66

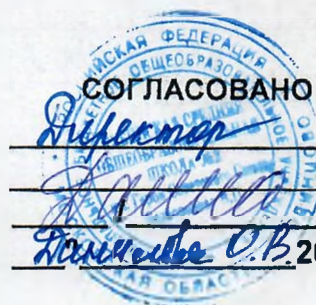
	вода питьевая, сахар-песок, вишня		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		



УТВЕРЖДАЮ

И.О. генерального директора МАУ «КП «ДК»

А. Е. Буренков
2023г.



СОГЛАСОВАНО

Директор
Голышова О.В. 2023

Меню
Среда 2.3
На 1 ноября 2023 г.

Выход	Название	Ед.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
150	Вареники с творогом промышленного производства	пор	314
30	Соус ягодный ягода (вишня), вода, сахар-песок.	пор	71
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
100	Фрукты свежие по сезонности яблоки/груши	пор	47
180	Какао молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.	пор	84
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
	Обед 1-4 класс 101 руб.		
60	Салат из квашеной капусты капуста квашеная, сахар, масло растительное.	пор	31
200	Суп гороховый бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.	пор	118
10	Гренки из пшеничного хлеба	пор	27,4
90	Фишболы Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль	пор	153,9
150	Рагу из овощей картофель, лук репка, морковь, капуста б/к, томат паста, масло растительное, соль	пор	148
180	Напиток ягодный вода, вишня, сахар-песок	пор	61
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6

Полдник 1-4 класс 74 руб. 83коп.			
90	Гуляш из мяса птицы(курица)	пор	106
	<i>филе куриное, лук репка , морковь, томат паста , мука , масло сливочное, соль.</i>		
150	Каша гречневая	пор	182
	<i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>		
20	Зефир	пор	62
	<i>промышленного производства</i>		
200	Сок фруктовый	пор	90
	<i>промышленного производства</i>		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	<i>промышленного производства</i>		

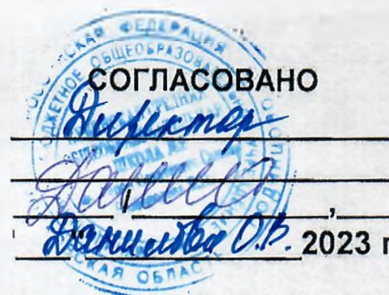
Выход	Название	Ед.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб.83 коп.		
170	Вареники с творогом промышленного производства	пор	356
30	Соус ягодный ягода (вишня), вода, сахар-песок.	пор	71
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
100	Фрукты свежие по сезонности яблоки/груши	пор	47
200	Какао молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.	пор	93
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6
	Обед 5-11 класс 101 руб.		
100	Салат из квашеной капусты капуста квашеная ,сахар, масло растительное.	пор	52
250	Суп гороховый бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.	пор	148
10	Гренки из пшеничного хлеба	пор	27,4
100	Фишболы Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль	пор	153,9
180	Рагу из овощей картофель ,лук репка ,морковь ,капуста б/к, томат паста,масло растительное ,соль	пор	177
180	Напиток ягодный вода, вишня, сахар-песок	пор	61
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54.8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103.6
	Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
100	Гуляш из мяса птицы(курица) филе куриное,лук репка ,морковь,томат паста ,мука , масло сливочное, соль.	пор	118
180	Каша гречневая крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	219
20	Зефир промышленного производства	пор	62
200	Сок фруктовый промышленного производства	пор	90

40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		

УТВЕРЖДАЮ
И.О. генерального директора МАУ «КП «ДК»



А. Е. Буренков
2023г.



СОГЛАСОВАНО

2023 г.

**Меню
Четверг 2.4
На 2 ноября 2023 г.**

Выход	Название	Ед.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
210	Омлет яйцо, молоко, масло сливочное, соль.	пор	277
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	Кофейный напиток с молоком Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко	пор	86,2
20	Сыр Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164.4
	Обед 1-4 класс 101 руб.		
60	Салат «Степной» картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.	пор	84
200	Суп с лапшой бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.	пор	109
180	Плов с курицей вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.	пор	312
200	Лимонад лимонный вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	90
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54.8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103.6
	Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
90	Биточки рубленые куриные мясо куриное, молоко, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль.	пор	177
150	Пюре картофельное картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.	пор	145

200	Компот из ягод	пор	86
	вода питьевая, смородина , сахар-песок		
50	Кукуруза консервированная	пор	29
	промышленного производства		
20	Хлеб из муки пшеничной	пор	54.8
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
210	Омлет яйцо, молоко, масло сливочное, соль.	пор	277
50	Горошек зеленый консервированный промышленного производства	пор	20
200	Кофейный напиток с молоком Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко	пор	86,2
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
20	Сыр Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164.4
	Обед 5-11 класс 101 руб.		
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	312
200	Лимонад лимонный вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	90
20	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	54.8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103.6
	Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
100	Биточки рубленые куриные филе курицы, молоко, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль.	пор	197
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	пор	54.8



УТВЕРЖДАЮ

И.О. генерального директора МАУ «КП «ДК»

А. Е. Буренков
2023г.



СОГЛАСОВАНО

2023

Меню
Пятница 2.5
На 3 ноября 2023 г.

Выход	Название	Ед.	ккал
	Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.		
200	Каша рисовая с изюмом крупа рисовая ,сахар ,изюм,, молоко, масло сливочное, соль.	пор	193
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	Чай с сахаром вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	40
10	Сыр Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	36
20	Кондитерское изделие/Печенье промышленного производства	пор	79
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164.4
	Обед 1-4 класс 101 руб.		
60	Винегрет морковь ,свекла ,картофель ,лук-репка ,зел.горошек,капуста квашеная ,огурец сол.масло растительное	пор	67
200	Щи из б/к капусты с картофелем ,курицей и сметаной бульон и/или вода, картофель ,капуста , морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.	пор	70,4
180	Пельмени с маслом сливочным пельмени детские (промышленного производство), масло сливочное, соль.	пор	346
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 74 руб. 83 коп.		

150	Оладьи	пор	289
	мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи.		
20	Молоко сгущенное с сахаром	пор	64
	промышленного производства		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	яблоки/груши		
200	Сок фруктовый	пор	90
	промышленного производства		
40	Хлеб из муки пшеничной	пор	109,6
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед.	ккал
	Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.		
230	Каша рисовая с изюмом	пор	221
	крупа рисовая ,сахар ,изюм,, молоко, масло сливочное, соль.		
10	Масло сливочное	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
200	Чай с сахаром	пор	40
	вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
20	Сыр	пор	72
	Сыр полутвердый мдж не менее 45%		
30	Печенье	пор	118,5
	промышленного производства		
60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164.4
	промышленного производства		
	Обед 5-11 класс 101 руб.		
100	Винегрет овощной	пор	112,16
	морковь ,свекла ,картофель ,лук-репка ,зел.горошек,капуста квашеная ,огурец сол.масло растительное		
250	Щи из б/к капусты с картофелем ,курицей и сметаной	пор	83
	бульон и/или вода, картофель ,капуста , морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.		
200	Пельмени с маслом сливочным	пор	388
	пельмени детские (промышленного производство), масло сливочное, соль.		
200	Компот из сухофруктов	пор	84
	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 74 руб. 83коп.		
160	Оладьи из муки пшеничной	пор	308,2
	мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи		
30	Молоко сгущенное с сахаром	пор	96
	промышленного производства		
100	Фрукты свежие по сезонности	пор	47
	яблоки/груши		
200	Сок фруктовый	пор	90
	промышленного производства		

60	Хлеб из муки пшеничной	пор	164.4
	промышленного производства		