



УТВЕРЖДАЮ  
И.О. Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

А.Е.Буренков  
2023г.



СОГЛАСОВАНО

*М.В. Козлова*  
2023г.

Меню  
Понедельник 1.1  
На 23 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
170	<b>Макароны с сыром</b> <i>макароны фигурные,, сыр , масло сливочное, соль.</i>	пор	276
10	<b>Масло сливочное</b> <i>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко/груша</i>	пор	47
200	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок ,молоко ,сахар ,ванилин.</i>	пор	140
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Икра кабачковая</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54
200	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый,масло растительное, соль.</i>	пор	109
180	<b>Рагу из курицы с овощами</b> <i>картофель,мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i>	пор	202
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
100	<b>Гуляш из говядины</b> <i>говядина, томат паста ,лук репка,морковь, масло подсолнечное, соль</i>	пор	208
150	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	182
50	<b>Кукуруза консервированная</b> <i>промышленного производства</i>	пор	29
180	<b>Напиток клубничный</b> <i>вода питьевая , клубника см, сахар-песок</i>	пор	54,22
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
200	<b>Макаронны с сыром</b> <i>макаронны фигурные, сыр, масло сливочное, соль.</i>	пор	317
10	<b>Масло сливочное</b> <i>масло сливочное БЗМЖ идж не менее 80 % промышленного производства</i>	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко/груша</i>	пор	47
200	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин.</i>	пор	140
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Икра кабачковая</b> <i>промышленного производства</i>	пор	90
250	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>	пор	136,25
200	<b>Рагу из курицы с овощами</b> <i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i>	пор	224
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>			
50	<b>Кукуруза консервированная</b> <i>промышленного производства</i>	пор	29
100	<b>Гуляш из говядины</b> <i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i>	пор	208
180	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	219
180	<b>Напиток клубничный</b> <i>вода, клубника см, сахар-песок</i>	пор	54,22
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6





УТВЕРЖДАЮ  
И.О. Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

*[Signature]*  
А.Е.Буренков  
2023г.



СОГЛАСОВАНО

*[Signature]*  
2023г.

Меню  
Вторник 1.2  
На 24 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
180	<b>Каша пшеничная с курагой</b> молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль	пор	178,9
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,89
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоко/груша	пор	47
180	<b>Чай с вареньем</b> вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.	пор	42
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109,6
<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>			
60	<b>Салат из моркови с сахаром</b> морковь, сахар, масло подсолнечное.	пор	62,68
200	<b>Борщ из б/к капусты с картофелем ,курицей и сметаной</b> бульон и/ или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль	пор	87
90	<b>Тефтели паровые мясные</b> Говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый ,яйцо, масло сливочное, соль.	пор	216,89
150	<b>Рис с овощами</b> крупа рисовая, морковь , масло сливочное, соль	пор	192
180	<b>Лимонад лимонный</b> вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	81,12
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 30 коп.</b>			
90	<b>Котлета рыбная с морковью</b> филе рыбы, вода, молоко, . лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.	пор	107,65
150	<b>Картофель запеченый</b> картофель ,масло растительное ,соль	пор	205
40	<b>Огурец соленый</b> промышленного производства	пор	6
180	<b>Напиток вишневый</b> вода питьевая, вишня см, сахар	пор	60,92
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>		
200	<b>Каша пшеничная с курагой</b> молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль	пор	243
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоко/груша	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
200	<b>Чай с вареньем</b> вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.	пор	46,15
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Салат из моркови с сахаром</b> морковь, сахар, масло подсолнечное.	пор	104
250	<b>Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной</b> бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль	пор	108
100	<b>Тефтели паровые мясные</b> Говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.	пор	240,99
180	<b>Рис с овощами</b> крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль	пор	230,4
180	<b>Лимонад лимонный</b> вода питьевая, лимоны, сахар-песок	пор	81,12
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
	<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>		
90	<b>Котлета рыбная с морковью</b> филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.	пор	107,65
150	<b>Картофель запеченный</b> картофель, масло растительное, соль	пор	207
60	<b>Огурец соленый</b> промышленного производства	пор	9,6
200	<b>Напиток вишневый</b> вода питьевая, вишня, сахар-песок,	пор	67
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6





УТВЕРЖДАЮ  
И.О. Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

А.Е.Буренков  
2023г.



СОГЛАСОВАНО

2023г.

Меню  
Среда 1.3  
На 25 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
150	<b>Пудинг из творога запеченный</b> творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	328
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
180	<b>Чай с сахаром</b> вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	36
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоко/груша	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6
<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>			
60	<b>Огурец соленый</b> промышленного производства	пор	9,6
200	<b>Суп гороховый</b> бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.	пор	118
10	<b>Гренки из белого хлеба</b>	пор	27,4
90	<b>Котлета Пожарская</b> мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	306
150	<b>Каша гречневая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	182
180	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, вишня, сахар-песок	пор	58,89
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
200	<b>Паста Болонезе</b> макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль	пор	409
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
60	<b>Салат из свеклы с черносливом</b> свекла, чернослив, масло растительное	пор	69,58
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
170	<b>Пудинг из творога запеченный</b> творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	371,65
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
180	<b>Чай с сахаром</b> вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	36
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоко/груша	пор	38
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		74,9
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Огурец соленый</b> промышленного производства	пор	16
250	<b>Суп гороховый</b> бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.	пор	148
10	<b>Гренки из белого хлеба</b>	пор	27,4
100	<b>Котлета Пожарская</b> мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль	пор	340
180	<b>Каша гречневая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль	пор	219
180	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, вишня см, сахар-песок	пор	58,59
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103,6
	<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Паста Болонезе</b> макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль	пор	409
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар-песок	пор	86
100	<b>Салат из свеклы с черносливом</b> свекла, чернослив, масло растительное	пор	115,97
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109,6





УТВЕРЖДАЮ  
И.О. Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

А.Е.Буренков  
2023г.

Меню  
Четверг 1.4

На 26 октября 2023 г.



СОГЛАСОВАНО

2023г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
200	Каша гречневая молочная крупя гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль	пор	183
20	Кондитерское изделие/зефир промышленного производства	пор	62
200	Чай с лимоном вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.	пор	42
10	Сыр Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	36
10	Масло сливочное промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,9
60	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	164,4
<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>			
60	Салат из б/к капусты с морковью капуста белокочанная, морковь, зелень, соль, масло растительное	пор	57
164/36	Суп картофельный с мясными фрикадельками бульон и/или вода картофель, морковь, лук, томат-паста, масло растительное, мясной фрикадельки, соль.	пор	149
100	Сосиски отварные промышленного производства	пор	250
150	Пюре картофельное картофель, молоко, масло сливочное, соль	пор	145
180	Компот из сухофруктов вода, 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
<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
50	Икра кабачковая промышленного производства	пор	45
90	Фишболы Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные, масло растительное, соль	пор	153,9
150	Рис отварной крупя рисовая, масло сливочное, соль	пор	201
30	Соус томатный вода, томат паста, сахар, соль	пор	17,6
200	Напиток яблочный вода питьевая, яблоки, сахар	пор	33
40	Хлеб из муки пшеничной промышленного производства	пор	109,6




Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>			
230	<b>Каша гречневая молочная</b> крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль	пор	210
30	<b>Кондитерское изделие/зефир</b> промышленного производства	пор	93
200	<b>Чай с лимоном</b> вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.	пор	42
20	<b>Сыр</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
10	<b>Масло сливочное</b> промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Сала т из б/к капусты с морковью</b> капуста белокочанная, морковь, зелень,соль, масло растительное	пор	96
214/36	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат-паста,масло растительное ,мясные фрикадельки ,соль.	пор	186
100	<b>Сосиски отварные</b> промышленного производства для детского питания	пор	250
180	<b>Пюре картофельное</b> картофель ,молоко,масло сливочное ,соль	пор	175
180	<b>Компот из сухофруктов</b> вода, сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103.6
<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
50	<b>Икра кабачковая</b> промышленного производства	пор	45
90	<b>Фишболы</b> Рыбное филе, лук репка,яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль	пор	153,9
180	<b>Рис отварной</b> крупа рисовая, масло сливочное, соль	пор	241
30	<b>Соус томатный</b> вода ,томат паста ,сахар ,соль	пор	17,6
200	<b>Напиток яблочный</b> вода питьевая, яблоки, сахар	пор	33
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109.6





УТВЕРЖДАЮ  
И.О. Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

  
А.Е.Буренков  
2023г.



СОГЛАСОВАНО

  
2023г.

Меню  
Пятница 1.5  
На 27 октября 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	Омлет с сыром запеченый яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр	пор	322,6
10	Масло сливочное масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
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
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
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	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный промышленного производства	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 30 коп.</b>		
150	Запеканка творожная Творог, манка, яйцо, соль, сахар, масло раст.	пор	407
30	Молоко сгущенное с сахаром промышленного производства	пор	96
100	Фрукты свежие по сезонности яблоко/груша	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
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
230	<b>Омлет с сыром запеченый</b>	пор	371
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр		
50	<b>Зеленый горошек</b>	пор	20
	зеленый горошек консерв., промышленного производства		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
200	<b>Чай</b>	пор	40
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164.4
	промышленного производства		
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Винегрет овощной</b>	пор	112,16
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.		
250	<b>Суп из овощей с сметаной</b>	пор	113
	бульон и/или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	388
	пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное		
200	<b>Компот из яблок</b>	пор	34,2
	вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54.8
	промышленного производства		
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103.6
	промышленного производства		
	<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
150	<b>Запеканка творожная</b>	пор	407
	Творог, манка, яйцо, соль, сахар, масло раст.		
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b>	пор	96
	промышленного производства		
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	яблоко/груша		
200	<b>Компот из ягод</b>	пор	86
	вода питьевая, смородина, сахар		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		