

*ВМ*



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_. П.А. Пономарев.  
\_\_\_\_\_. 2023г.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2023г.

**Меню  
Понедельник 1.1  
На 27 марта 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
170	<b>Макароны с сыром</b> <small>макароны гр..А (фигурные), сыр полутвердых сортов, масло сливочное, соль.</small>	пор	270
200	<b>Чай с лимоном</b> <small>вода, сахар-песок, лимон, чай черный среднелистовой</small>	пор	42
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>яблоки свежие</small>	пор	47
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54.8
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Икра из кабачков</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54
200	<b>Суп лапша куриная с курицей</b> <small>бульон куриный, макароны группы А, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное, куриное мясо, соль.</small>	пор	110,38
180	<b>Рагу из мяса птицы (курица)</b> <small>картофель, мясо птицы, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томатная паста, соль</small>	пор	174
200	<b>Компот из плодов сухих</b> <small>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</small>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	103.6
	<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
90	<b>Котлета мясная рубленая</b> <small>говядина, молоко, хлеб из муки пшеничной, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль</small>	пор	223
150	<b>Каша гречневая</b> <small>крупа гречневая, масло сливочное, соль</small>	пор	182
50	<b>Кукуруза консервированная</b> <small>промышленного производства</small>	пор	29
200	<b>Напиток клубничный</b> <small>вода, клубника см, сахар-песок</small>	пор	66
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	109.6



<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
<b>200</b>	<b>Макароны с сыром</b>	пор	317
	макароны гр..А (фигурные), сыр полутвердых сортов, масло сливочное, соль.		
<b>200</b>	<b>Чай с лимоном</b>	пор	42
	вода, сахар-песок, лимон, чай черный среднелистовой		
<b>100</b>	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	яблоки свежие		
<b>40</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109.6
	промышленного производства		
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
<b>100</b>	<b>Икра из кабачков</b>	пор	90
	промышленного производства		
<b>250</b>	<b>Суп лапша куриная с курицей</b>	пор	138
	бульон куриный, макароны группы А, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное, куриное мясо, соль.		
<b>200</b>	<b>Рагу из мяса птицы (курица)</b>	пор	193
	картофель, мясо птицы, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томатная паста, соль		
<b>200</b>	<b>Компот из плодов сухих</b>	пор	84
	вода, сухофрукты смесь, сахар-песок		
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54.8
	промышленного производства		
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103.6
	промышленного производства		
	<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
<b>100</b>	<b>Котлета мясная рубленая</b>	пор	248
	говядина, молоко, хлеб из муки пшеничной, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль		
<b>180</b>	<b>Каша гречневая</b>	пор	219
	крупа гречневая, масло сливочное, соль		
<b>50</b>	<b>кукуруза консервированная</b>	пор	29
	промышленного производства		
<b>200</b>	<b>Напиток клубничный</b>	пор	66
	вода, клубника см, сахар-песок		
<b>40</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109.6
	промышленного производства		



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



.П.А. Пономарев.

2023г.

" " /

2023г.

**Меню**  
**Понедельник 1.1**  
**На 27 марта 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
170	<b>Макароны с сыром</b>	пор	270
	макароны гр..А (фигурные), сыр полутвердых сортов, масло сливочное, соль.		
200	<b>Чай с лимоном</b>	пор	42
	вода, сахар-песок, лимон, чай черный среднелистовой		
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	яблоки свежие		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
	промышленного производства		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Икра из кабачков</b>	пор	54
	промышленного производства		
200	<b>Суп лапша куриная с курицей</b>	пор	110,38
	бульон куриный, макароны группы А, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное, куриное мясо, соль.		
180	<b>Рагу из мяса птицы (курица)</b>	пор	174
	картофель, мясо птицы, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томатная паста, соль		
200	<b>Компот из плодов сухих</b>	пор	84
	вода, сухофрукты смесь, 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 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Чай с лимоном</b>	пор	42
	вода, сахар-песок, лимон, чай черный среднелистовой		
20	<b>Печенье</b>	пор	86
	промышленного производства		



<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
<b>200</b>	<b>Макароны с сыром</b>	пор	317
	<i>макароны гр..А (фигурные), сыр полутвердых сортов, масло сливочное, соль.</i>		
<b>200</b>	<b>Чай с лимоном</b>	пор	42
	<i>вода, сахар-песок, лимон, чай черный среднелистовой</i>		
<b>100</b>	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	<i>груши/ яблоки свежие</i>		
<b>40</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	109.6
	<i>промышленного производства</i>		
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	<i>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</i>		
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
<b>100</b>	<b>Икра из кабачков</b>	пор	90
	<i>промышленного производства</i>		
<b>250</b>	<b>Суп лапша куриная с курицей</b>	пор	138
	<i>бульон куриный, макароны группы А, морковь свежая, лук репчатый,масло сливочное, куриное мясо, соль.</i>		
<b>200</b>	<b>Рагу из мяса птицы (курица)</b>	пор	193
	<i>картофель,мясо птицы, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томатная паста, соль</i>		
<b>200</b>	<b>Компот из плодов сухих</b>	пор	84
	<i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>		
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54.8
	<i>промышленного производства</i>		
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103.6
	<i>промышленного производства</i>		
	<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>		
<b>200</b>	<b>Чай с лимоном</b>	пор	42
	<i>вода, сахар-песок, лимон, чай черный среднелистовой</i>		
<b>40</b>	<b>Печенье</b>	пор	172
	<i>промышленного производства</i>		





УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_.П.А. Пономарев.  
\_\_\_\_\_. 2023г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2023г.

**Меню**  
**Вторник 1.2**  
**На 28 марта 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Каша пшеничная</b> <small>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, масло сливочное, соль</small>	пор	178
20	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	86
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
10	<b>Сыр (порциями)</b> <small>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</small>	пор	36
200	<b>Чай с молоком</b> <small>вода, молоко, сахар-песок, чай черный среднелистовой</small>	пор	89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	164,4
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат «Степной» из разных овощей</b> <small>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</small>	пор	84
200	<b>Борщ с капустой,курами,картофелем и сметаной</b> <small>Вода, картофель, капуста б/к, свекла, морковь, куриное мясо, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	87
90	<b>Шницель мясной рубленый</b> <small>Говядина, хлеб пшеничный, молоко, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	240
150	<b>Рис с горошком, кукурузой и морковью</b> <small>крупа рисовая, морковь, кукуруза, горошек зеленый, масло сливочное, соль</small>	пор	191
180	<b>Компот из плодов свежих (яблоки)</b> <small>вода, яблоки свежие, сахар-песок</small>	пор	83
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	103.6
	<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
90	<b>Рыба, тушеная в томате с овощами</b> <small>филе рыбы, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль</small>	пор	102
150	<b>Пюре картофельное</b> <small>картофель, молоко, масло сливочное, соль</small>	пор	145
40	<b>Огурцы консервирован. без уксуса</b> <small>промышленного производства</small>	пор	6
180	<b>Напиток вишневый</b> <small>вода питьевая, вишня см, сахар</small>	пор	61
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	164.4

<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
<b>230</b>	<b>Каша пшенная</b> молоко, вода, крупа пшенная, сахар-песок, масло сливочное, соль	пор	206
<b>40</b>	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	172
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства.	пор	74,9
<b>10</b>	<b>Сыр (порциями)</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	36
<b>200</b>	<b>Чай с молоком</b> вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, молоко	пор	89
<b>60</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164.4
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
<b>100</b>	<b>Салат «Степной» из разных овощей</b> картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.	пор	140
<b>250</b>	<b>Борщ с капустой,курами,картофелем и сметаной</b> Вода, картофель, капуста б/к ,свекла , морковь, куриное мясо,сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.	пор	108
<b>100</b>	<b>Шницель мясной рубленый</b> Говядина, хлеб пшеничный, молоко, масло подсолнечное, соль.	пор	259
<b>180</b>	<b>Рис с горошком, кукурузой и морковью</b> крупа рисовая, морковь, кукуруза, горошек зеленый, масло сливочное, соль	пор	230
<b>180</b>	<b>Компот из плодов свежих (яблоки)</b> вода, яблоки свежие, сахар-песок	пор	83
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54.8
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> промышленного производства	пор	103.6
	<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
<b>100</b>	<b>Рыба, тушеная в томате с овощами</b> филе рыбы, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль	пор	114
<b>180</b>	<b>Пюре картофельное</b> картофель, молоко, масло сливочное, соль	пор	175
<b>40</b>	<b>Огурцы консервированн.без уксуса</b> промышленного производства	пор	6
<b>20</b>	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	86
<b>180</b>	<b>Напиток вишневый</b> вода питьевая, вишня, сахар-песок,	пор	61
<b>60</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164.4



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_.П.А. Пономарев.  
\_\_\_\_\_. 2023г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_,  
"\_\_"\_\_\_\_\_. 2023г.

**Меню  
Вторник 1.2  
На 28 марта 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Каша пшенная</b> <small>молоко, вода, крупа пшенная, сахар-песок, масло сливочное, соль</small>	пор	179
20	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	86
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
10	<b>Сыр (порциями)</b> <small>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</small>	пор	36
200	<b>Чай с молоком</b> <small>вода, молоко, сахар-песок, чай черный среднелистовой</small>	пор	89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	164,4
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат «Степной» из разных овощей</b> <small>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</small>	пор	84
200	<b>Борщ с капустой,курами,картофелем и сметаной</b> <small>Вода, картофель, капуста б/к ,свекла , морковь, куриное мясо,сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	87
90	<b>Шницель мясной рубленый</b> <small>Говядина, хлеб пшеничный, молоко, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	240
150	<b>Рис с горошком, кукурузой и морковью</b> <small>крупа рисовая, морковь, кукуруза, горошек зеленый, масло сливочное, соль</small>	пор	191
180	<b>Компот из плодов свежих (яблоки)</b> <small>вода, яблоки свежие, сахар-песок</small>	пор	83
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	103.6
	<b>Полдник 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Напиток вишневый</b> <small>вода, вишня, сахар-песок.</small>	пор	66
40	<b>Зефир ванильный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>			
230	<b>Каша пшеничная</b> молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, масло сливочное, соль	пор	206
40	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	172
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
10	<b>Сыр (порциями)</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	36
200	<b>Чай с молоком</b> вода, молоко, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164.4
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
100	<b>Салат «Степной» из разных овощей</b> картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.	пор	140
250	<b>Борщ с капустой,курами,картофелем и сметаной</b> Вода, картофель, капуста б/к ,свекла , морковь, куриное мясо,сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.	пор	108
100	<b>Шницель мясной рубленый</b> Говядина, хлеб пшеничный, молоко, масло подсолнечное, соль.	пор	259
180	<b>Рис с горошком, кукурузой и морковью</b> крупа рисовая, морковь, кукуруза, горошек зеленый, масло сливочное, соль	пор	230
180	<b>Компот из плодов свежих (яблоки)</b> вода, яблоки свежие, сахар-песок	пор	83
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 29 руб.</b>			
200	<b>Напиток вишневый</b> вода, вишня, сахар-песок.	пор	66
40	<b>Зефир ванильный</b> промышленного производства	пор	124





УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

\_\_\_\_\_.П.А. Пономарев.  
\_\_\_\_\_  
2023г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2023г.

**Меню**  
**Среда 1.3**  
**На 29 марта 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
150	<b>Пудинг из творога запеченный</b> <small>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</small>	пор	332
20	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> <small>промышленного производства</small>	пор	64
180	<b>Чай с сахаром</b> <small>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</small>	пор	40
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>груши/ яблоки свежие</small>	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	109,6
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Огурцы консервирован. без уксуса</b> <small>промышленного производства</small>	пор	9,6
200	<b>Суп картофельный с бобовыми (горохом)</b> <small>бульон/ вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	118
90	<b>Котлеты рубленые куриные</b> <small>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль</small>	пор	254
150	<b>Изделия макаронные отварные</b> <small>макароньы группы А фигурные, масло сливочное, соль</small>	пор	211
180	<b>Компот из зам. ягод (вишня)</b> <small>вода питьевая, вишня см, сахар-песок</small>	пор	78
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Говядина тушеная с картофелем</b> <small>картофель, говядина, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль</small>	пор	243
200	<b>Компот из зам. ягод (смородина)</b> <small>вода питьевая, смородина см, сахар-песок</small>	пор	86
60	<b>Салат Осенний</b> <small>картофель, лук, свекла, морковь, масло растительное</small>	пор	61
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	164,4

<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
	<i><b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b></i>		
<b>180</b>	<b>Пудинг из творога запеченный</b>	пор	398
	творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль		
<b>20</b>	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b>	пор	<b>64</b>
	промышленного производства		
<b>180</b>	<b>Чай с сахаром</b>	пор	36
	вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
<b>100</b>	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	яблоки свежие		
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b>		74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
<b>60</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		
	<i><b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b></i>		
<b>100</b>	<b>Огурцы консервирован.без уксуса</b>	пор	16
	промышленного производства		
<b>250</b>	<b>Суп картофельный с бобовыми (горохом)</b>	пор	148
	бульон/ вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.		
<b>100</b>	<b>Котлеты рубленые куриные</b>	пор	283
	мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль		
<b>180</b>	<b>Изделия макаронные отварные</b>	пор	253
	макароны группы А фигурные, масло сливочное, соль		
<b>180</b>	<b>Компот из зам. ягод (вишня)</b>	пор	78
	вода питьевая, вишня см, сахар-песок		
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54.8
	промышленного производства		
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103.6
	промышленного производства		
	<i><b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b></i>		
<b>200</b>	<b>Говядина тушеная с картофелем</b>	пор	243
	картофель, говядина, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль		
<b>200</b>	<b>Компот из зам. ягод (смородина)</b>	пор	86
	вода питьевая, смородина, сахар-песок		
<b>100</b>	<b>Салат Осенний</b>	пор	98
	картофель ,лук ,свекла ,морковь ,масло растительное		
<b>60</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164.4
	промышленного производства		



*Р.И.*



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

\_\_\_\_\_.П.А. Пономарев.

\_\_\_\_\_. 2023г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_,  
"\_\_\_"\_\_\_\_\_ 2023г.

**Меню  
Среда 1.3**

**На 29 марта 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b><i>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</i></b>		
150	<b>Пудинг из творога запеченный</b> <small>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</small>	пор	332
20	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> <small>промышленного производства</small>	пор	64
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</small>	пор	40
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>груши/ яблоки свежие</small>	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	164.4
	<b><i>Обед 1-4 класс 101 руб.</i></b>		
60	<b>Огурцы консервирован. без уксуса</b> <small>промышленного производства</small>	пор	9,6
200	<b>Суп картофельный с бобовыми (горохом)</b> <small>бульон/ вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	118
90	<b>Котлеты рубленые куриные</b> <small>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль</small>	пор	254
150	<b>Изделия макаронные отварные</b> <small>макароны группы А фигурные, масло сливочное, соль</small>	пор	211
180	<b>Компот из зам. ягод (вишня)</b> <small>вода питьевая, вишня см, сахар-песок</small>	пор	78
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	103.6
	<b><i>Полдник 1-4 класс 29 руб.</i></b>		
200	<b>Напиток из плодов сухих (изюм)</b> <small>вода, изюм, сахар</small>	пор	96,92
20	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	86

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
180	<b>Пудинг из творога запеченный</b>	пор	399
	творог, вода питьевая, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль		
20	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b>	пор	64
	промышленного производства		
180	<b>Чай</b>	пор	36
	вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	груши/ яблоки свежие		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	74,9
	промышленного производства		
10	<b>Масло сливочное</b>		164,4
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Огурцы консервированн.без уксуса</b>	пор	16
	промышленного производства		
250	<b>Суп картофельный с бобовыми (горохом)</b>	пор	148
	бульон/ вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.		
100	<b>Котлеты рубленые куриные</b>	пор	283
	мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль		
180	<b>Изделия макаронные отварные</b>	пор	253
	макароны группы А фигурные, масло сливочное, соль		
180	<b>Компот из зам. ягод (вишня)</b>	пор	78
	вода питьевая, вишня см, 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 29 руб.</b>		
200	<b>Напиток из плодов сухих (изюм)</b>	пор	96,92
	вода, изюм, сахар		
40	<b>Печенье</b>	пор	172
	промышленного производства		





УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

\_\_\_\_\_.П.А. Пономарев.  
\_\_\_\_\_ 2023г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2023г.

**Меню**  
**Четверг 1.4**  
**На 30 марта 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Каша рисовая</b>	пор	222
	Крупа рисовая, молоко, сахар-песок, масло сливочное		
200	<b>Какао-напиток на молоке</b>	пор	93
	какао, молоко, сахар		
20	<b>Печенье</b>	пор	86
	промышленного производства		
10	<b>Сыр (порциями)</b>	пор	36
	Сыр полутвердый мдж не менее 45%		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	промышленного производства БЭМЖ мдж не менее 80%		
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат из квашеной капусты</b>	пор	31
	капуста квашеная, сахар, масло растительное		
200	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b>	пор	149
	картофель, лук, морковь, фрикадельки мясные, томат паста, масло раст, соль.		
100	<b>Сосиски отварные</b>	пор	250
	промышленного производства		
150	<b>Картофель отварной резаный</b>	пор	175
	картофель, масло сливочное, соль		
180	<b>Компот из плодов сушеных</b>	пор	76
	вода, сухофрукты смесь, 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 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
90	<b>Гуляш из мяса птицы</b>	пор	71,48
	мясо птицы, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, соль		
150	<b>Каша гречневая</b>	пор	182,19
	крупа гречневая, масло сливочное, соль		
200	<b>Напиток яблочный</b>	пор	33
	вода питьевая, яблоки, сахар		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54.8
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<i>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</i>		
230	<b>Каша рисовая</b> <small>Крупа рисовая, молоко, сахар-песок, масло сливочное</small>	пор	255
200	<b>Какао-напиток на молоке</b> <small>какао, молоко, сахар</small>	пор	93
40	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	172
20	<b>Сыр (порциями)</b> <small>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</small>	пор	72
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	164,4
10	<b>Масло сливочное</b> <small>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</small>	пор	74,9
	<i>Обед 5-11 класс 101 руб.</i>		
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> <small>капуста квашеная, сахар, масло растительное</small>	пор	52
250	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <small>картофель, лук, морковь, фрикадельки мясные, томат паста, масло раст, соль.</small>	пор	186
100	<b>Сосиски отварные</b> <small>промышленного производства</small>	пор	250
180	<b>Картофель отварной резаный</b> <small>картофель, масло сливочное, соль</small>	пор	210
180	<b>Компот из плодов сушеных</b> <small>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</small>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	103,6
	<i>Полдник 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</i>		
100	<b>Гуляш из мяса птицы</b> <small>мясо птицы, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, соль</small>	пор	79
180	<b>Каша гречневая</b> <small>крупа гречневая, масло сливочное, соль</small>	пор	219
200	<b>Напиток яблочный</b> <small>вода питьевая, яблоки, сахар</small>	пор	33
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	109,6



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
П.А. Пономарев.  
2023г.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " / \_\_\_\_\_,  
" " \_\_\_\_\_ 2023г.

**Меню**  
**Четверг 1.4**  
**На 30 марта 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
200	<b>Каша рисовая</b> <small>Крупа рисовая, молоко, сахар-песок, масло сливочное</small>	пор	222
200	<b>Какао-напиток на молоке</b> <small>какао, молоко, сахар</small>	пор	93
20	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	86
10	<b>Сыр (порциями)</b> <small>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</small>	пор	36
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	164,4
10	<b>Масло сливочное</b> <small>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</small>	пор	74,9
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Салат из квашеной капусты</b> <small>капуста квашеная, сахар, масло растительное</small>	пор	31
200	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <small>картофель, лук, морковь, фрикадельки мясные, томат паста, масло раст, соль.</small>	пор	149
100	<b>Сосиски отварные</b> <small>промышленного производства</small>	пор	250
150	<b>Картофель отварной резаный</b> <small>картофель, масло сливочное, соль</small>	пор	175
180	<b>Компот из плодов сушеных</b> <small>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</small>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	103.6
	<b>Полдник 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Компот из плодов сушеных</b> <small>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</small>	пор	84
40	<b>Зефир 40 гр</b> <small>зефир весовой промышленного производства</small>	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<i>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</i>		
230	<b>Каша рисовая</b> Крупа рисовая, молоко, сахар-песок, масло сливочное	пор	255
200	<b>Какао-напиток на молоке</b> какао, молоко, сахар	пор	93
40	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	172
20	<b>Сыр (порциями)</b> Сыр полутвердый мдж не менее 45%	пор	72
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
10	<b>Масло сливочное</b> промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,9
	<i>Обед 5-11 класс 101 руб.</i>		
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> капуста квашеная, сахар, масло растительное	пор	52
250	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> картофель, лук, морковь, фрикадельки мясные, томат паста, масло раст, соль.	пор	186
100	<b>Сосиски отварные</b> промышленного производства	пор	250
180	<b>Картофель отварной резаный</b> картофель, масло сливочное, соль		210
180	<b>Компот из плодов сушеных</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
	<i>Полдник 5-11 класс 29 руб.</i>		
200	<b>Компот из плодов сушеных</b> вода, сухофрукты смесь, сахар-песок	пор	84
40	<b>Зефир 40 гр</b> зефир весовой промышленного производства	пор	124





УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

\_\_\_\_\_. П.А. Пономарев.  
\_\_\_\_\_ 2023г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
"\_\_" \_\_\_\_\_ 2023г.

**Меню**  
**Пятница 1.5**  
**На 31 марта 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
190	<b>Омлет с сыром запеченый</b>	пор	337
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр		
200	<b>Чай с сахаром</b>	пор	40
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
40	<b>Печенье</b>	пор	172
	промышленного производства		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164.4
	промышленного производства		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Винегрет</b>	пор	81
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, масло растит.		
200	<b>Суп из овощей</b>	пор	85,54
	Вода, картофель, капуста б/к, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
180	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	346
	пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное		
200	<b>Компот из плодов свежих (яблоки)</b>	пор	92
	вода, яблоки, сахар		
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 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
125	<b>Оладьи из муки пшеничной</b>	пор	277
	Мука пшеничная х/п в/с, вода питьевая, молоко, масло подсолнечное, яйцо куриное, сахар-песок, соль, дрожжи х/п		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b>	пор	96
	промышленного производства		
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	яблоки		
200	<b>Компот из зам. ягод (смородина)</b>	пор	86
	вода, смородина, сахар		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54.8
	промышленного производства		

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
210	<b>Омлет с сыром запеченый</b> яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр	пор	371
30	<b>Зеленый горошек</b> зеленый горошек конс. промышленного производства	пор	12
200	<b>Чай с сахаром</b> вода, сахар, чай среднелистовой	пор	40
40	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	172
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164.4
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,8
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Винегрет</b> Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, масло растит.	пор	135
250	<b>Суп из овощей</b> Вода, картофель, капуста б/к, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.	пор	106,95
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное	пор	388
200	<b>Компот из плодов свежих (яблоки)</b> вода, яблоки, сахар	пор	92
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>		
170	<b>Оладьи из муки пшеничной</b> Мука пшеничная х/п в/с, вода питьевая, молоко, масло подсолнечное, яйцо куриное, сахар-песок, соль, дрожжи х/п	пор	377
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
10	<b>Масло сливочное</b> масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства	пор	74,9
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоки	пор	47
200	<b>Компот из зам. ягод (смородина)</b> вода, смородина, сахар	пор	86
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	109.6





УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

.П.А. Пономарев.

2023г.

СОГЛАСОВАНО

" " / ,  
" " 2023г.**Меню  
Пятница 1.5****На 31 марта 2023 г.**

Кол-во	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
190	<b>Омлет с сыром запеченый</b>	пор	337
	яйцо куриное пищевое, молока, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр		
200	<b>Чай</b>	пор	40
	вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой		
40	<b>Печенье</b>	пор	172
	промышленного производства		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164.4
	промышленного производства		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
	<b>Обед 1-4 класс 101 руб.</b>		
60	<b>Винегрет</b>	пор	81
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, масло растит.		
200	<b>Суп из овощей</b>	пор	85,54
	Вода, картофель, капуста б/к, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
180	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	346
	пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное		
200	<b>Компот из плодов свежих (яблоки)</b>	пор	92
	вода, яблоки, сахар		
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 1-4 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Сок фруктовый</b>	пор	90
	Сок фруктовый промышленного производства		
50	<b>Булочка "Любимая" 50 гр</b>	пор	149,98
	мука пшеничная х/п в/с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/п,		

<b>количество</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 83 коп.</b>		
<b>210</b>	<b>Омлет с сыром запеченый</b>	пор	371
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр		
<b>50</b>	<b>Зеленый горошек</b>	пор	12
	зеленый горошек конс, промышленного производства		
<b>200</b>	<b>Чай</b>	пор	40
	вода, сахар, чай среднелистовой		
<b>40</b>	<b>Печенье</b>	пор	172
	промышленного производства		
<b>40</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	промышленного производства		
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,8
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
<b>100</b>	<b>Винегрет</b>	пор	135
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, масло растит.		
<b>250</b>	<b>Суп из овощей</b>	пор	106,95
	Вода, картофель, капуста б/к, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
<b>200</b>	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	388
	пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное		
<b>200</b>	<b>Компот из плодов свежих (яблоки)</b>	пор	92
	вода, яблоки, сахар		
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
	промышленного производства		
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103,6
	промышленного производства		
	<b>Полдник 5-11 класс 29 руб.</b>		
<b>200</b>	<b>Сок фруктовый</b>	пор	90
	Сок фруктовый промышленного производства		
<b>50</b>	<b>Булочка "Любимая" 50 гр</b>	пор	149,98
	мука пшеничная х/п в/с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/п.		