

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

И.А. Брамман.  
2023г.

СОГЛАСОВАНО

И.О. *Горюхов И. С.*  
" 23 " 01 2023г.

Меню  
Понедельник 1.1

На 23 января 2023 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74руб. 30 коп.</b>		
170	<b>Макароны с сыром</b> <small>макароны гр. А (фигурные), сыр полутвердых сортов, масло сливочное, соль.</small>	пор	146
200	<b>Чай с лимоном</b> <small>вода, сахар-песок, лимон, чай черный среднелистовой</small>	пор	34
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	14
200	<b>Суп вермишелевый на курином бульоне</b> <small>бульон куриный, макароны группы А, морковь свежая, лук репчатый, картофель, масло сливочное, соль.</small>	пор	81
180	<b>Рагу из мяса птицы (курица)</b> <small>картофель, мясо птицы, морковь, лук репчатый, мука пшеничная Х/Л в/с, масло подсолнечное, томатная паста, соль.</small>	пор	202
200	<b>Компот из плодов сухих</b> <small>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</small>	пор	112
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. 30 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 (вариант 1)</b> <small>вода, клубника см, сахар-песок</small>	пор	64
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	109,6

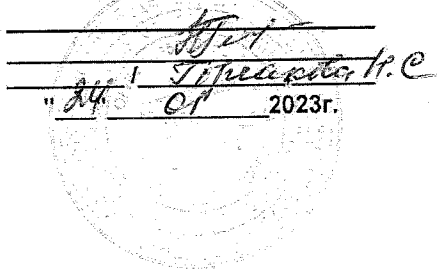
<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>		
<b>200</b>	<b>Макароны с сыром</b> <small>макароны гр. А (фигурные), сыр полутвердых сортов, масло сливочное, соль.</small>	пор	172
<b>200</b>	<b>Чай с лимоном</b> <small>вода, сахар-песок, лимон, чай черный среднелистовой</small>	пор	34
<b>100</b>	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>яблоки свежие</small>	пор	47
<b>40</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	109,6
<b>10</b>	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
	<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>		
<b>100</b>	<b>Икра из кабачков</b> <small>промышленного производства</small>	пор	23
<b>250</b>	<b>Суп вермишелевый на курином бульоне</b> <small>бульон куриный, макароны группы А, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное, соль.</small>	пор	101
<b>200</b>	<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	224
<b>200</b>	<b>Компот из плодов сухих</b> <small>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</small>	пор	112
<b>20</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	54,8
<b>40</b>	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	103,6
	<b>Полдник 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>		
<b>100</b>	<b>Котлета мясная рубленая</b> <small>говядина, молоко, хлеб из муки пшеничной, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль</small>	пор	248
<b>180</b>	<b>Каша гречневая</b> <small>крупа гречневая, масло сливочное, соль</small>	пор	219
<b>50</b>	<b>кукуруза консервированная</b> <small>морковь свежая, масло подсолнечное</small>	пор	29
<b>200</b>	<b>Напиток клубничный (вариант 1)</b> <small>вода, клубника см, сахар-песок</small>	пор	66
<b>40</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	109,6

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



И.А. Брамман.  
2023г.

СОГЛАСОВАНО



**Меню  
Вторник 1.2**

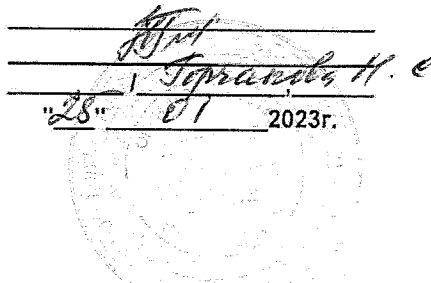
**На 24 января 2023 г.**

ыход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74руб. 30 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	58
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>Щи из свеж капусты со сметаной и курами</b> <small>Бульон/ вода, капуста белокочанная, картофель, лук репчатый, морковь, филе куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль</small>	пор	70
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	190
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 (вариант 1)</b> <small>вода, вишня, сахар-песок.</small>	пор	67,44
40	<b>Зефир ванильный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	124

<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>		
230	<b>Каша пшенная</b> <small>молоко, вода, крупа пшенная, сахар-песок, масло сливочное, соль</small>	пор	206
40	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	116
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 5-11 класс 101 руб.</b>		
100	<b>Салат «Степной» из разных овощей</b> <small>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</small>	пор	140
250	<b>Щи из свеж капусты со сметаной и курами</b> <small>бульон/ вода, капуста белокочанная, картофель, лук репчатый, морковь, филе куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль</small>	пор	87
100	<b>Шницель мясной рубленый</b> <small>Говядина, хлеб пшеничный, молоко, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	266
180	<b>Рис с горошком, кукурузой и морковью</b> <small>крупа рисовая, морковь, кукуруза, горошек зеленый, масло сливочное, соль</small>	пор	228
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 5-11 класс 29 руб.</b>		
200	<b>Напиток вишневый (вариант 1)</b> <small>вода, вишня, сахар-песок.</small>	пор	67,44
40	<b>Зефир ванильный</b> <small>промышленного производства</small>	пор	124



СОГЛАСОВАНО



**Меню  
Среда 1.3**

**На 25 января 2023 г.**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 74руб. 30 коп.</b>		
150	<b>Пудинг из творога запеченный</b> <small>творог, вода питьевая, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдк 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</b> <small>вода питьевая, сахар-песок, чай чёрный среднелистовой</small>	пор	36
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <small>груши/ яблоки свежие</small>	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> <small>масло сливочное БЗМЖ мдк не менее 80 % промышленного производства</small>	пор	74,9
60	<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	15
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	112
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	104
180	<b>Компот из зам. ягод (вишня)</b> <small>вода питьевая, смородина 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 29 руб.</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	58

ыход	Название	Ед. изм.	ккал
	<i>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</i>		
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		
200	<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	164,4
	промышленного производства		
10	<b>Масло сливочное</b>		74,9
	масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % промышленного производства		
	<i>Обед 5-11 класс 101 руб.</i>		
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	125
	макаронны 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		
	<i>Полдник 5-11 класс 29 руб.</i>		
200	<b>Напиток из плодов сухих (изюм)</b>	пор	96,92
	вода, изюм, сахар		
40	<b>Печенье</b>	пор	116
	промышленного производства		

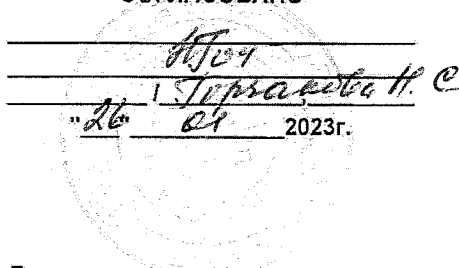


УТВЕРЖДАЮ

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

И.А. Брамман.  
2023г.

СОГЛАСОВАНО



И.О. Генерального директора  
"26" 01 2023г.

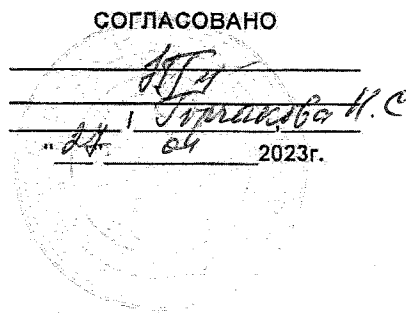
**Меню  
Четверг 1.4**

На 26 января 2023 г.

ыход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 74руб. 30 коп.</b>			
200	<b>Каша рисовая</b> <small>Крупа рисовая, молоко, сахар-песок, масло сливочное</small>	пор	260
200	<b>Какао-напиток на молоке</b> <small>какао, молоко, сахар</small>	пор	100
20	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	58
10	<b>Сыр (порциями)</b> <small>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</small>	пор	36
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	109.6
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</small>	пор	134
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, курага, изюм, чернослив, сахар-песок</small>	пор	104
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 компотная смесь, сахар-песок</small>	пор	115,98
40	<b>Зефир 40 гр</b> <small>зефир весовой промышленного производства</small>	пор	124

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>			
230	<b>Каша рисовая</b> <small>Крупа рисовая, молоко, сахар-песок, масло сливочное</small>	пор	299
200	<b>Какао-напиток на молоке</b> <small>какао, молоко, сахар</small>	пор	100
40	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	116
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
<b>Обед 5-11 класс 101 руб.</b>			
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, морковь, лук, мясные фрикадельки, соль.</small>	пор	167
100	<b>Сосиски отварные</b> <small>промышленного производства</small>	пор	250
180	<b>Картофель отварной резаный</b> <small>картофель, масло сливочное, соль</small>		210
180	<b>Компот из плодов сушеных</b> <small>вода, чернослив, курага, изюм, сахар-песок</small>	пор	104
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 5-11 класс 29 руб.</b>			
200	<b>Компот из плодов сушеных</b> <small>вода, чернослив, курага, изюм, сахар-песок</small>	пор	115,98
40	<b>Зефир 40 гр</b> <small>зефир весовой промышленного производства</small>	пор	124





ыход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 74руб. 30 коп.</b>			
190	<b>Омлет с сыром запеченый</b> <small>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр</small>	пор	337
200	<b>Чай</b> <small>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</small>	пор	40
40	<b>Печенье</b> <small>промышленного производства</small>	пор	116
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <small>промышленного производства</small>	пор	164,4
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>Винегрет</b> <small>Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, масло растит.</small>	пор	81
200	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>Вода, картофель, капуста, свекла, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</small>	пор	87
240	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> <small>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</small>	пор	310
200	<b>Компот из плодов свежих (яблоки)</b> <small>вода, яблоки, сахар</small>	пор	92
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>Сок фруктовый 200 гр</b> <small>Сок фруктовый промышленного производства</small>	пор	90,6
50	<b>Булочка "Любимая" 50 гр</b> <small>мука пшеничная х/п в/с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мдж не менее 80%, соль, дрожжи х/п,</small>	пор	149,98

<b>Выход</b>	<b>Название</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>ккал</b>
	<b>Завтрак 5-11 класс 74 руб. 30 коп.</b>		
<b>210</b>	<b>Омлет с сыром запеченый</b>	пор	373
	яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр		
<b>30</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	116
	промышленного производства		
<b>60</b>	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	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>Винегрет</b>	пор	135
	Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, масло растит.		
<b>250</b>	<b>Борщ</b>	пор	108
	Вода, картофель, огурцы консервированные, морковь, сметана, крупа перловая, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.		
<b>280</b>	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	362
	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 200 гр</b>	пор	90,6
	Сок фруктовый промышленного производства		
<b>50</b>	<b>Булочка "Любимая" 50 гр</b>	пор	149,98
	мука пшеничная хп в/с, молоко, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное мдж не менее 80%, соль, дрожжи хп,		