

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



СОГЛАСОВАНО



Именю  
Понедельник 1.1  
На 13 мая 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
170	<b>Макароны с сыром</b> <i>макароны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>	пор	276
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
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 105 руб.</b>			
60	<b>Салат из помидор и огурцов</b> <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</i>	пор	62,69
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/н 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
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 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>Салат из помидор с раст. маслом</b> <i>помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i>	пор	61,9
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

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



Итого: 1.2  
На 14 мая 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	кквал
<b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
180	Каша пшеничная с курагой <i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>	пор	178,9
10	Масло сливочное <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	Фрукты свежие по сезонности <i>яблоко / груша</i>	пор	47
180	Чай с вареньем <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.</i>	пор	42
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
<b>Обед 1-4 класс 105 руб.</b>			
60	Салат из моркови с сахаром <i>морковь, сахар, масло подсолнечное.</i>	пор	62,68
200	Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной <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>	пор	87
90	Тефтели паровые мясные <i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.</i>	пор	216,89
150	Рис с овощами <i>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</i>	пор	192
180	Лимонад лимонный <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>	пор	81,12
20	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	Хлеб ржано-пшеничный <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
90	Котлета рыбная с морковью <i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
150	Картофель запеченный <i>картофель, масло растительное, соль</i>	пор	205
40	Огурец свежий <i>огурцы свежие</i>	пор	5,6
180	Напиток вишневый <i>вода питьевая, вишня см, сахар</i>	пор	60,92
40	Хлеб из муки пшеничной <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

И.О.Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



СОГЛАСОВАНО



Меню  
Бреда 1.3  
На 15 мая 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
150	<b>Пудинг из творога запеченный</b> <i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана м.д.ж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	328
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> <i>промышленного производства</i>	пор	96
180	<b>Чай с сахаром</b> <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	36
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко / груша</i>	пор	36
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
<b>Обед 1-4 класс 105 руб.</b>			
60	<b>Салат зеленый со св. огурцом</b> <i>огурцы свежие, капуста китайская (пекинская), масло растительное, соль</i>	пор	76
200	<b>Суп гороховый</b> <i>бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	118
10	<b>Гренки из белого хлеба</b>	пор	27,4
90	<b>Котлета Пожарская</b> <i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	306
150	<b>Овощи припущенные с сливочным маслом</b> <i>фасоль зеленая с/м, кабачки с/м, капуста цветная с/м, морковь, лук репчатый, масло сливочное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	67,94
180	<b>Компот из ягод</b> <i>вода питьевая, вишня, сахар-песок</i>	пор	58,59
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 78 руб. 66 коп.</b>			
200	<b>Паста Болонезе</b> <i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i>	пор	409
200	<b>Компот из ягод</b> <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
60	<b>Салат из свеклы с черносливом</b> <i>свекла, чернослив, масло растительное</i>	пор	69,58
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

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



Лазарев  
2024г.

СОГЛАСОВАНО



2024г.

Меню  
Четверг 1.4  
На 16 мая 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
200	<b>Каша гречневая молочная</b> <i>крупа гречневая, молоко, сахар, масла сливочное, соль</i>	пор	183
20	<b>Кондитерское изделие/зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.</i>	пор	42
10	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>	пор	36
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
<b>Обед 1-4 класс 105 руб.</b>			
60	<b>Салат из свежей капусты со св. помидорами</b> <i>капуста белокачанная, помидоры свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	49
164/36	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>бульон и/или вода картофель, морковь, лук, томат-паста, масла растительное, мясной фрикадельки, соль.</i>	пор	149
100	<b>Сосиски отварные</b> <i>промышленного производства</i>	пор	250
150	<b>Пюре картофельное</b> <i>картофель, молоко, масло сливочное, соль</i>	пор	145
180	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	76
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 78 руб. 66 коп.</b>			
50	<b>Салат из помидор и огурцов</b> <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, соль, лук репчатый, зелень (петрушка)</i>	пор	52,4
90	<b>Фишболы</b> <i>Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	пор	153,9
150	<b>Рис отварной</b> <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>	пор	201
30	<b>Соус томатный</b> <i>вода, томат паста, сахар, соль</i>	пор	17,6
200	<b>Напиток яблочный</b> <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i>	пор	33
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

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



Е. Буренков  
2024г.

СОГЛАСОВАНО



2024г.

Меню  
Пятница 1.5  
На 17 мая 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
200	<b>Омлет с сыром запеченый</b> яйцо куриное птацевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % , соль, сыр	пор	322,6
10	<b>Масло сливочное</b> промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%	пор	74,89
40	<b>Печенье</b> промышленного производства	пор	158
200	<b>Чай с сахаром</b> вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой	пор	40
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	164,4
	<b>Обед 1-4 класс 105 руб.</b>		
60	<b>Винегрет овощной</b> Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.	пор	67,3
200	<b>Суп из овощей с сметаной</b> бульон ш/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.	пор	91
180	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное	пор	348,8
200	<b>Компот из яблок</b> вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок	пор	37,6
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 78 руб. 66 коп.</b>		
150	<b>Сырники из творога</b> сырники промышленного производства, масло растительное	пор	282
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> промышленного производства	пор	96
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> яблоко / груша	пор	47
200	<b>Компот из ягод</b> вода питьевая, смородина, сахар	пор	86
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> промышленного производства	пор	54,8