

СОГЛАСОВАНО

Утверждаю:

Генеральный директор АО «КШП «Глобус»

Косых С.В.

«27»

декабря

2014 г.

Директор МБОУ «Средняя  
общеобразовательная школа  
№128»

И.В. Миронова

ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ  
(С ДВУХСМЕННЫМ РЕЖИМОМ РАБОТЫ)  
АО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС»

1 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Горячий бутерброд с сыром	70	8,5	12	18,65	193	акт
Каша молочная овсяная «Геркулес» с маслом и фруктами	230	9,59	9,33	43,93	289	174
Чай с молоком	200	1,66	1,27	17,44	89	378
Итого		19,75	22,6	80,02	571	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Пудинг из птицы с соусом	90	12,56	6,03	7,42	159	акт
Макаронные изделия отварные	180	6,98	5,39	44,5	255	516
Напиток фруктово-ягодный	200	0,2	0,2	22,8	94	акт
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,58	71	акт
Итого		21,89	11,71	91,94	579	

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Тефтели (2 в) с соусом	110	8,49	12,75	11,04	173	462
Сложный овощной гарнир	160	4,64	11,68	22,72	197	акт



ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ  
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ  
 (С ДВУХСМЕННЫМ РЕЖИМОМ РАБОТЫ)  
 АО"КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС»

1 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Горячий бутерброд с сыром (хлеб ржаной)	70	7,48	9,16	24,57	211	акт
Каша молочная овсяная «Геркулес» с маслом и фруктами (без сахара)	230	9,59	9,33	36,8	236	174
Чай с молоком (без сахара)	200	1,66	1,27	0,9	37	378
Итого		18,73	19,76	62,27	484	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Пудинг из птицы с соусом	90	12,56	6,03	7,42	159	акт
Макаронные изделия отварные	180	6,98	5,39	44,5	255	516
Напиток фруктово-ягодный (без сахара)	200	0,2	0,2	4,36	70	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		21,99	12,37	70,96	559	

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Тефтели (2 в) с соусом	110	8,49	12,75	11,04	173	462
Сложный овощной гарнир	160	4,64	11,68	22,72	197	акт



Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	0,6	0,06	9,79	62	
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	акт
Итого		15,98	25,24	58,25	507	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Запеканка творожная	200	28,13	10,55	30,74	365	31
Чай без сахара	200			0,3	3	685
Фрукты запеченные (без сахара)	100	0,2		9,6	42	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		30,58	11,3	55,34	518	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Азу	90	8,01	19,8	8,73	234	акт
Каша гречневая вязкая	180	5,55	6,01	25,01	176	510
Чай с лимоном ( без сахара)	200	0,04		0,44	4	686
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		15,85	26,56	48,88	489	

ДЕНЬ: СУББОТА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

Наименование продукта	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Каша молочная пшеничная с маслом (без сахара)	180	7,92	6,12	22,14	176	табл 4
Кофейный напиток	200	3,4	2,6	8	70	акт
Фрукты	100	0,4		12,6	52	
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		13,97	9,47	57,44	373	

Среднее значение за период:

19,52      17,45      58,86      488

- - Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4, п.8.1.5 возможные изменения в мен

Утверждаю:

Генеральный директор АО «КШП-Глобус»

Косых С.В.

« 7 »

20 13 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ «Средняя  
общеобразовательная школа  
№128»

И.В. Миронова



ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ  
(С ДВУХСМЕННЫМ РЕЖИМОМ РАБОТЫ)  
АО "КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС"

1 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Закуска из овощей	100	1,83	4,50	7,50	78	акт
Мясо тушеное	120	15,85	22,06	3,13	288	256
Каша гречневая вязкая	200	6,17	6,68	27,78	196	510
Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,03	15,25	64	686
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		31,26	34,47	94,31	819	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Салат из овощей	100	1,6	3,4	8,2	74	25
Пудинг из птицы с соусом	120	16,75	8,04	9,89	176	акт
Макаронные изделия отварные	200	7,76	5,99	49,44	283	516
Напиток фруктово-ягодный	200	0,2	0,2	22,8	94	акт
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		32,23	8,65	132,62	820	



ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Тефтели (2 в) с соусом	120	9,26	13,91	12,04	189	462
Сложный овощной гарнир	200	5,80	14,60	28,40	268	акт
Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,06	29,79	124	акт
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Фрукты	100	0,4		12,6	52	
Итого		22,11	29,77	123,48	822	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Закуска из овощей	100	1,83	4,50	7,50	78	акт
Котлеты рыбные с соусом	120	13,44	9,38	16,72	171	акт
Рис припущенный	200	4,96	5,78	51,89	279	512
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	акт
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		26,35	20,88	141,22	821	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Азу	120	10,68	26,4	11,64	293	акт
Каша гречневая вязкая	200	6,17	6,68	27,78	196	510
Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,03	15,25	64	686
Мучное изделие	100	8,8	2,2	50,3	128	
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		31,96	36,51	145,62	814	

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

ДЕНЬ: СУББОТА

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Фрикадельки с соусом	120	9,73	13,39	13,39	250	469
Каша пшенная вязкая	200	5,65	6,68	32,35	209	Табл 4
Кофейный напиток	200	1,48	1,28	22,46	108	акт
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Фрукты	100	0,4		12,6	52	
Итого		23,31	22,55	121,45	812	

Среднее значение за период:

27,87 25,47 126,45 818

- - Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4, п.8.1.5 возможные изменения в меню



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ «Средняя  
общеобразовательная школа  
№128»

Утверждаю:

Генеральный директор АО «КМП-Глобус»

Кобыль С.В.



И.В. Миронова

ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ  
(С ДВУХСМЕННЫМ РЕЖИМОМ РАБОТЫ)  
АО "КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС"

1 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с горохом	200	4,76	3,35	15,65	112	139
Мясо тушеное	120	15,85	22,06	3,13	288	256
Каша гречневая вязкая	150	4,63	5,01	20,84	147	510
Чай с лимоном ( без сахара)	200	0,04		0,44	4	686
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		29,78	31,92	69,46	701	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Рассольник ленинградский со сметаной	200	1,91	3,71	14,11	104	132
Пудинг из птицы с соусом	120	16,75	8,04	9,89	176	акт
Макаронные изделия отварные	150	5,82	4,49	37,08	212	516
Напиток фруктово-ягодный (без сахара)	200	0,2	0,2	4,36	70	акт
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		29,18	17,94	94,84	712	

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп – лапша домашняя	200	2,35	3,91	14,2	103	148
Тефтели (2 в) с соусом	120	9,26	13,91	12,04	189	462
Сложный овощной гарнир	150	4,35	10,95	21,3	201	акт
Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	0,6	0,06	9,79	62	акт
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		18,06	30,33	86,73	705	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	1,66	4,91	10,56	92	110
Котлеты рыбные с соусом	120	13,44	9,38	16,72	171	388
Рис припущенный	150	3,71	4,33	38,92	209	512
Напиток из ягод (без сахара)	200	0,8	0,6	11,6	54	акт
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		24,11	20,72	107,2	676	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп из овощей со сметаной	200	1,66	3,63	9,16	88	132
Азу	120	10,68	26,4	11,64	293	акт
Каша гречневая вязкая	150	4,63	5,01	20,84	147	510
Чай с лимоном ( без сахара)	200	0,04		0,44	4	686
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		21,51	36,54	71,48	682	



НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

ДЕНЬ: СУББОТА

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с фасолью	200	4,76	3,35	15,65	112	139
Фрикадельки с соусом	120	9,73	13,39	13,39	250	469
Каша пшенная вязкая	150	4,24	5,01	24,26	157	Табл 4
Кофейный напиток	200	3,4	2,6	8	70	акт
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		26,63	25,85	90,7	739	

Среднее значение за период:

24,88 27,22 86,74 703

- - Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4, п.8.1.5 возможные изменения в меню

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ «Средняя  
общеобразовательная школа  
№128»

Утверждаю:

Генеральный директор ДО «КШП-Глобус»



И.В. Миронова

**ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 - 4 КЛАССОВ  
(С ДВУХСМЕННЫМ РЕЖИМОМ РАБОТЫ ШКОЛ)  
2 НЕДЕЛЯ**

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК  
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Гуляш из мяса	90	12,51	19,8	3,6	130	132
Макаронные изделия отварные	180	6,98	5,39	44,5	255	516
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	акт
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Итого		21,84	25,48	88,11	556	

ДЕНЬ: ВТОРНИК  
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
СЕЗОН : ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Котлеты с соусом	90	7,40	7,81	11,84	139	451
Рис припущенный	180	4,46	5,2	46,7	251	512
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Итого		14,34	13,3	89,11	522	

ДЕНЬ: СРЕДА  
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Каша молочная пшеничная с маслом	160	8,53	4,04	43,85	246	Таб 4
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Кисломолочный продукт	90	2,5	0,3	17	80	
Мучное изделие	50	3	2,5	25,5	140	
Итого		14,23	6,86	101,35	527	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ



НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Биточки из птицы с соусом	90	11,05	7,49	7,41	141	акт
Каша гречневая вязкая	180	5,55	6,01	25,01	176	510
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	акт
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Итого		18,95	13,79	72,43	488	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Плов с мясом	270	16,41	11,48	61,48	418	265
Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,03	15,25	64	686
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Итого		18,95	11,78	92,3	553	

ДЕНЬ: СУББОТА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Бутерброды с сыром	50	6,26	4,99	23,23	164	3
Суп молочный с лапшой домашней	250	5,63	4,98	20,03	198	160
Какао с молоком	200	3,87	3,10	25,17	145	693
Итого		15,76	13,07	68,43	507	
Среднее значение за период:		17,35	14,08	85,35	438	

- - Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4, п.8.1.5 возможные изменения в меню

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ «Средняя  
общеобразовательная школа  
№128»

И.В. Миронова

Утверждаю

Генеральный директор АО «КПП-Глобус»

Косых С.В.

«22»



**ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 - 4 КЛАССОВ  
(С ДВУХСМЕННЫМ РЕЖИМОМ РАБОТЫ)**

2 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Закуска из овощей	100	1,83	4,50	7,50	78	акт
Гуляш	120	16,68	16,4	4,8	159	132
Макаронные изделия отварные	200	7,76	5,99	49,44	283	516
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	акт
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		32,39	28,11	126,83	813	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Котлеты с соусом	120	10,96	10,42	14,47	162	451
Рис припущенный	200	4,96	5,78	51,89	279	512
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Мучное изделие	100	8,8	2,2	50,3	128	
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		30,97	19,62	172,31	823	

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Рыба под сырной шапкой	120	12,25	14,31	10,27	181	акт
Сложный овощной гарнир	200	5,80	14,60	28,40	268	акт
Фрукты	100	0,4		12,6	52	
Напиток фруктовый	200	0,22	0,04	28,59	117	699
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		24,72	30,15	105,81	811	



ЧЕТВЕРГ:  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Биточки из птицы с соусом	120	11,71	8,36	9,69	121	акт
Каша гречневая вязкая	200	6,17	6,68	27,78	196	510
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	акт
Мучное изделие	100	8,8	2,2	50,3	128	
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		32,8	18,46	152,86	738	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Закуска из овощей	100	1,83	4,50	7,50	78	акт
Плов с мясом	320	19,45	13,61	72,87	488	265
Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,03	15,25	64	686
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		27,59	19,34	136,27	823	

ДЕНЬ: СУББОТА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Куриные колбаски с соусом	120	13,58	10,75	10,94	230	акт
Макаронные изделия отварные	200	7,76	5,99	49,44	283	516
Фрукты	100	0,4		12,6	52	
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		27,99	17,96	128,64	819	

Среднее значение за период: 29,41 22,27 137,12 805

- - Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4, п.8.1.5 возможные изменения в меню

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ «Средняя

общеобразовательная школа

№128»

И.В. Миронова

УТВ

Утверждаю:

Ген

Генеральный директор АО «КШП-Глобус»

Косых С.В.

« 20

»



ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ  
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 - 4 КЛАССОВ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ  
 (С ДВУХСМЕННЫМ РЕЖИМОМ РАБОТЫ ШКОЛ)  
 АО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ – ГЛОБУС»  
 2 НЕДЕЛЯ

ДЕ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

ВЕСОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

№	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Мясо из мяса	90	12,51	19,8	3,6	130	132
	Напаронные изделия отварные	180	6,98	5,39	44,5	255	516
	Кислоток из ягод (без сахара)	200	0,8	0,6	11,6	54	акт
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
			22,54	26,54	74,4	514	

ДЕН

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

ВЕСОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

№	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Вислеты с соусом	90	7,40	7,81	11,84	139	451
	Чай брипушенный	180	4,46	5,2	46,7	251	512
	Хлеб без сахара	200			0,3	3	685
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
			14,11	13,76	73,54	468	

ДЕНЬ

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

ВЕСОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

№	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Каша пшеничная пшеничная с маслом	180	9,60	4,55	49,33	277	Таб 4
	Фрукты без сахара	200			0,3	3	685
	Хлебцы запеченные (без сахара)	100	0,2		9,6	42	акт
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
			12,05	5,3	73,93	397	



ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Биточки из птицы с соусом	90	11,05	7,49	7,41	141	акт
Каша гречневая вязкая	180	5,55	6,01	25,01	176	519
Напиток из ягод (без сахара)	200	0,8	0,6	11,6	54	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		19,65	14,85	58,72	446	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Плов с мясом	270	16,41	11,48	61,48	418	265
Чай с лимоном ( без сахара)	200	0,04		0,44	4	686
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		18,7	12,23	76,62	497	

ДЕНЬ: СУББОТА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Бутерброды с сыром (хлеб ржаной)	50	7,48	3,98	22,05	148	3
Суп молочный с лапшой домашней	250	5,63	4,98	20,03	198	160
Какао с молоком (без сахара)	200	3,87	3,10	9,17	78	693
Итого		16,98	12,06	51,25	424	
Среднее значение за период:		17,34	14,12	68,08	458	

- - Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4, п.8.1.5 возможные изменения в меню

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ «Средняя

общеобразовательная школа  
№128»

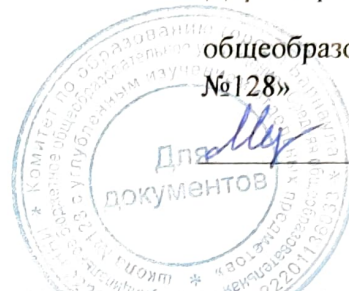
И.В. Миронова

Утверждаю:

Генеральный директор АО «КШП-Глобус»

Косых С.В.

«22»



**ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 - 4 КЛАССОВ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ  
(С ДВУХСМЕННЫМ РЕЖИМОМ РАБОТЫ)  
АО « КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ – ГЛОБУС»  
2 НЕДЕЛЯ**

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с горохом	200	4,76	3,35	15,65	112	139
Гуляш	120	16,68	16,4	4,8	159	132
Макаронные изделия отварные	150	5,82	4,49	37,08	212	516
Напиток из ягод (без сахара)	200	0,8	0,6	11,6	54	акт
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		32,56	26,34	98,53	687	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Борщ сибирский со сметаной	200	3,17	2,97	13,4	94	111
Котлеты с соусом	120	10,96	10,42	14,47	162	451
Рис припущенный	150	3,72	4,34	38,92	209	512
Чай без сахара	200			0,3	3	685
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		22,35	19,23	96,49	618	

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп – лапша домашняя	200	2,35	3,91	14,2	103	148
Рыба под сырной шапкой	120	12,25	14,31	10,27	181	акт
Сложный овощной гарнир	150	4,35	10,95	21,3	201	акт
Напиток фруктовый(без сахара)	200	0,02	0,04	9,59	45	699
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		23,47	30,71	84,76	680	



ЧЕТВЕРГ:  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	1,66	4,19	8,08	78	124
Биточки из птицы с соусом	120	11,71	8,36	9,69	121	акт
Каша гречневая вязкая	150	4,63	5,01	20,84	147	510
Напиток из ягод (без сахара)	200	0,8	0,6	11,6	54	акт
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		23,3	19,66	79,61	550	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с фасолью	200	4,76	3,35	15,65	112	139
Плов с мясом	270	16,41	11,48	61,48	418	265
Чай с лимоном ( без сахара)	200	0,04		0,44	4	686
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		25,71	16,33	109,97	684	

ДЕНЬ: СУББОТА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Рассольник ленинградский со сметаной	200	1,91	3,71	14,11	104	132
Куриные колбаски с соусом	120	13,58	10,75	10,94	230	акт
Макаронные изделия отварные	150	5,82	4,49	37,08	212	516
Чай без сахара	200			0,3	3	685
Хлеб ржаной	60	4,5	1,5	29,4	150	
Итого		25,81	20,45	91,83	699	

Среднее значение за период: 25,53 22,12 93,53 653

- - Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4, п.8.1.5 возможные изменения в меню