

СОГЛАСОВАНО

Утверждаю:

Генеральный директор АО «КШП-Глобус»

Косых С.В.

«27» декабря 2012 г.


 Директор МБОУ «Средняя  
 общеобразовательная школа  
 №128»

И.В. Миронова

**ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5-11 КЛАССОВ  
 АО "КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС"**

1 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с горохом	250	5,95	4,19	19,56	140	139
Пельмени отварные	210	21,39	17,85	41,16	415	719
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржано- пшеничный	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		34,39	23,26	119,77	825	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Рассольник ленинградский со сметаной	250	2,39	4,64	17,64	130	132
Рыба, запеченная с соусом	100	10,33	20,9	4,7	173	акт
Рис припущенный	200	4,94	5,78	51,89	279	512
Мучное изделие	50	4,4	1,1	25,15	64	
Напиток фруктово-ягодный	200	0,2	0,2	22,8	94	акт
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржано- пшеничный	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		28,31	33,82	162,83	933	

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп-лапша домашняя	250	2,94	4,89	17,75	129	
Котлеты студенческие	100	12,9	15,28	11,4	200	103
Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	163	520
Овощи тушеные	100	2,5	4,6	10,7	94	534
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 ржано- пшеничный	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		28,14	32,78	132,19	903	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	1,96	8,09	14,75	131	110
Наггетсы	100	18,7	15,3	0,6	205	494
Макаронные изделия отварные	180	0,98	5,39	44,5	255	516
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	акт
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржано- пшеничный	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		28,56	30,0	128,34	900	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп из овощей со сметаной	250	2,08	4,54	11,45	110	135
Закуска из овощей	100	1,83	4,50	7,50	78	акт
Мясо по -купечки	250	21,22	24,07	46,88	431	акт
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 ржано- пшеничный	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		31,44	34,34	121,73	876	

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

ДЕНЬ: СУББОТА

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и

старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с фасолью	250	5,95	4,19	19,56	140	139
Куриные колбаски	100	19,03	14,08	10,4	248	
Рис припущенный	180	4,46	5,2	46,7	251	512
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржано- пшеничный	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		36,49	24,69	135,71	909	

Среднее значение за период:

31,22 29,82 133,43 891

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

СОГЛАСОВАНО

Утверждаю:

Генеральный директор АО «КШП-Глобус»

Косых С.В.

«27» 2023 г.

Директор МБОУ «Средняя  
общеобразовательная школа  
№128»

И.В. Миронова

**ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5-11 КЛАССОВ  
АО"КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС»**

1 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Пельмени отварные	210	21,39	17,85	41,16	415	719
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,76	95	
Итого		25,43	18,23	80,32	587	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Рыба, запеченная с соусом	100	10,33	20,9	4,7	173	акт
Рис припущенный	180	4,46	5,2	46,7	251	512
Мучное изделие	50	4,4	1,1	25,15	64	
Напиток фруктово-ягодный	200	0,2	0,2	22,8	94	акт
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,76	95	
Итого		22,43	27,76	120,11	677	

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Котлеты студенческие	100	12,9	15,28	11,4	200	103
Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	163	520
Овощи тушеные	100	2,5	4,6	10,7	94	534
Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,06	29,79	124	акт
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,76	95	
Итого		22,19	27,05	94,55	676	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Наггетсы	100	18,7	15,3	0,6	205	494
Макаронные изделия отварные	180	0,98	5,39	44,5	255	516
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	акт
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,76	95	
Итого		23,59	21,07	72,94	671	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

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 по -купечки	250	21,22	24,07	46,88	431	акт
Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,03	15,25	64	686
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,76	95	
Итого		26,35	28,96	90,39	668	

ДЕНЬ: СУББОТА  
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Куриные колбаски	100	19,03	14,08	10,4	248	
Рис припущенный	180	4,46	5,2	46,7	251	512
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,76	95	
Итого		27,53	19,66	96,26	671	

Среднее значение за период: 24,59 20,76 92,43 658

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

Утверждаю:

Генеральный директор АО «КШПН-Глобус»



ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5-11 КЛАССОВ  
АО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС»  
2 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

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 в кисло – сладком соусе	100	11,5	8,57	4,9	135	акт
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	40	3,04	0,36	20,76	95	
Итого		23,42	18,84	102,1	663	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН : ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Люля-кебаб с соусом	110	10,76	12,96	16,35	252	акт
Каша гречневая вязкая	200	6,17	6,68	27,78	196	510
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,76	95	
Итого		20,53	20,02	79,38	604	

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Медальон из птицы	100	18,36	18,72	11,0	268	акт
Пюре картофельное	180	3,91	5,86	26,46	175	520
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
Напиток фруктовый	200	0,22	0,04	28,59	117	699
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,76	95	
Итого		26,33	24,98	90,21	671	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Свинина по - мексикански	100	8,23	24,75	12,79	250	акт
Рис припущенный	180	4,46	5,20	46,7	251	512
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,76	95	40
Итого		16,73	30,33	98,65	673	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

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 по-французски	250	22,25	12,25	27,0	312	акт
Напиток из плодов шиповника	200	0,4		23,6	94	705
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	20,76	95	40
Итого		27,52	17,11	78,86	579	

ДЕНЬ: СУББОТА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Омлет натуральный с маслом	250	24,55	19,05	25,95	374	210
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	685
Мучное изделие	100	8,8	2,2	50,3	128	
Итого		32,75	21,27	91,25	563	

Среднее значение за период: 20,58 22,09 74,87 625

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



СОГЛАСОВАНО

Утверждаю:

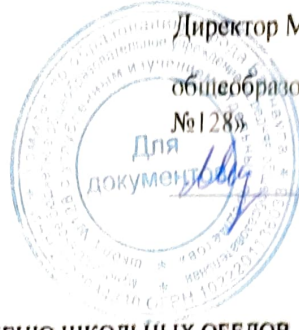
Генеральный директор АО «КНПТ-Глобус»

Косых С.В.

«27» июля 2018 г.


 Директор МБОУ «Средняя  
 общеобразовательная школа  
 №128»
Для  
документа

И.В. Миронова



**ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5-11 КЛАССОВ  
 АО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС»**

2 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с горохом	250	5,95	4,19	19,56	140	139
Закуска из овощей	100	1,83	4,50	7,50	78	акт
Мясо в кисло – сладком соусе	100	11,5	8,57	4,9	135	акт
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	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржано- пшеничный	30	2,25	0,75	14,7	75	
<b>Итого</b>		<b>32,38</b>	<b>23,87</b>	<b>141,55</b>	<b>901</b>	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Борш сибирский со сметаной	250	3,88	3,73	16,75	118	111
Люля-кебаб с соусом	110	10,76	12,96	16,35	252	акт
Каша гречневая вязкая	200	6,17	6,68	27,78	196	510
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	
<b>Итого</b>		<b>27,06</b>	<b>24,59</b>	<b>116,53</b>	<b>820</b>	

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп – лапша домашняя	250	2,94	4,89	17,75	129	148
Медальон из птицы	100	18,36	18,72	11,0	268	акт
Пюре картофельное	180	3,91	5,86	26,46	175	520
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
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		32,28	30,71	127,84	898	
-------	--	-------	-------	--------	-----	--

ЧЕТВЕРГ:  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	2,06	5,05	10,08	95	124
Свинина по - мексикански	100	8,23	24,75	12,79	250	акт
Рис припущенный	180	4,46	5,20	46,7	251	512
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
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		21,8	36,22	128,62	866	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с фасолью	250	5,95	4,19	19,56	140	139
Закуска из овощей	100	1,83	4,50	7,50	78	акт
Мясо по-французски	250	22,25	12,25	27,0	312	акт
Напиток из плодов шиповника	200	0,4		23,6	94	705
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,45	25,95	118	акт
Хлеб ржаной	30	2,25	0,75	14,7	75	
Итого		36,48	22,14	118,31	817	

ДЕНЬ: СУББОТА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Рассольник ленинградский со сметаной	250	2,39	4,64	17,64	130	132
Поджарка из мяса	100	24,16	12,77	5,7	234	251
Каша гречневая вязкая	200	6,17	6,68	27,78	196	510
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		38,97	25,31	106,77	814	

Среднее значение за период: 31,49 27,14 123,27 853

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