

Сотласовичи  
 Директор ЦНП "Сотласовичи"  
 Е.А. Сотласович



УТВЕРЖДАЮ  
 Генеральный директор

АО "КШП - Глобус"  
 [Signature]

С. В. Косых  
 12  
 2021 г.

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 БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептур
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с горохом	250	5,95	4,19	19,56	140	139
Пельмени с соусом	220	24,38	11,52	45,17	382	акт
Закуска из овощей	100	1,83	4,5	7,5	78	акт
Напиток из кураги	200	0,6	0,06	29,79	124	акт
Хлеб пшеничный	40	3	0,8	19,2	96	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	
Итого		-37,36	21,27	130,22	864	

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептур
		Б	Ж	У		
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и гренками	250	3,26	5,45	25,48	175	124
Фиш-филе	100	13	6,99	14	171	акт
Пюре картофельное	180	3,78	8,1	26,28	196	520
Закуска из овощей	100	1,83	4,5	7,5	78	акт
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	акт
Хлеб пшеничный	40	3	0,8	19,2	96	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	
Итого		26,54	26,06	125,9	860	

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептур
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с клецками	250	4,98	5,1	29,1	183	228
Куриные колбаски с сыром	100	18,03	13,08	10,4	232	акт
Рис пикантный	180	4,46	4,55	46,7	242	624
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	685
Хлеб пшеничный	40	3	0,8	19,2	96	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	
Итого		32,94	23,75	142,24	913	

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептур
		Б	Ж	У		
Борщ сибирский со сметаной	250	3,88	2,94	16,75	118	111
Мясо в кисло-сладком соусе	100	13,21	18,36	2,61	220	акт
Макаронные изделия отварные	180	6,98	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	0,8	19,2	96	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	
Итого		29,54	27,71	119,9	849	

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептур
		Б	Ж	У		
Суп- лапша домашняя	250	2,8	5,8	13,9	120	148
Котлеты	100	7,73	19,21	14,19	260	акт
Пюре картофельное	180	3,78	8,1	26,28	196	520
Овощи по сезону	100	0,8		3,4	16	71
Напиток из сухофруктов	200	0,6	0,06	29,79	124	акт
Хлеб пшеничный	40	3	0,8	19,2	96	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	
Итого		20,31	34,17	115,76	856	

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептур
		Б	Ж	У		
Рассольник домашний	250	2,86	6,2	14,6	130	131
Чахохбили	100	11,82	6,76	4,55	148	акт
Закуска из овощей	100	1,83	4,5	7,5	78	акт
Булгур отварной	180	7,3	6,89	37,72	245	акт
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	акт
Хлеб пшеничный	40	3	0,8	19,2	96	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	
Итого		28,48	25,37	117,01	841	

Среднее значение за период: 29,20 26,39 125,17 864

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