

Утверждаю:

Генеральный директор  
АО "КШП-Глобус"

С. В. Косых

" 07 " ноября 2023г



Согласовано  
Директор МБОУ «СОШ №98»

Т. Г. Ряполова

2023г



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

1 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ

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	90	11,89	16,52	2,35	210	256
Каша гречневая вязкая	180	5,55	6,01	25,01	176	510
Напиток из ягод (без сахара)	180	0,12	0,05	21,6	82	акт
Хлеб ржаной	50	3,75	1,25	24,5	125	
Итого		26,07	27,18	89,11	705	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ

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
Шницели с соусом	110	10,05	9,55	14,47	170	451
Макаронные изделия отварные	180	6,98	5,39	44,5	255	516
Чай без сахара	180	0,18	0,02	13,5	53	685
Хлеб ржаной	50	3,75	1,25	24,5	125	
Итого		22,87	19,92	111,08	707	

ДЕНЬ: СРЕДА  
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ  
 СЕЗОН: ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептурь
		Б	Ж	У		
Суп-лапша домашняя	200	2,35	3,91	14,2	103	148
Кнели из птицы с соусом	110	18,18	4,5	7,62	149	886
Сложный овощной гарнир	180	5,22	13,14	25,56	241	акт
Компот из смеси сухофруктов(без сахара)	180	5,4	0,05	18	68	акт
Хлеб ржаной	50	3,75	1,25	24,5	125	
Итого		34,9	22,85	89,88	686	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ  
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ  
 СЕЗОН: ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептурь
		Б	Ж	У		
Борщ с капустой и картофелем со сметаной и гренками (из ржаной муки)	200	1,57	6,47	11,8	105	110
Рыба, тушеная в томате с овощами	110	12,29	5,7	5,2	146	374
Рис припущенный	180	4,46	5,2	46,7	251	512
Напиток из ягод (без сахара)	180	0,06	0,02	21,6	82	акт
Хлеб ржаной	50	3,75	1,25	24,5	125	
Итого		22,13	18,64	109,8	709	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА  
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ  
 СЕЗОН: ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

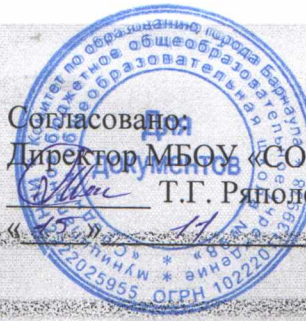
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептурь
		Б	Ж	У		
Суп из овощей со сметаной	200	1,66	3,63	9,16	88	132
Жаркое по-домашнему из мяса птицы	290	30,35	13,46	26,06	401	акт
Компот из ягод (без сахара)	180	0,14	0,04	21,6	82	342
Хлеб ржаной	50	3,75	1,25	24,5	125	
Итого		35,9	18,38	81,32	696	
Среднее значение за период:		28,37	21,39	96,24	701	

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

Утверждаю:  
Генеральный директор  
АО "КНП-Глобус"



Согласовано:  
Директор МБОУ «СОШ №98»  
Т.Г. Ряполова  
«15» \_\_\_\_\_ 2023г



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

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК  
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
СЕЗОН: ОСЕННЕ - ЗИМНИЙ  
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
Чахохбили	90	11,8	7,23	5,16	161	акт
Макаронные изделия отварные	180	6,98	5,39	44,5	255	516
Чай без сахаром и лимоном	180	0,23	0,02	13,5	51	686
Хлеб ржаной	50	3,75	1,25	24,5	125	
Итого		27,52	17,24	103,31	704	

ДЕНЬ: ВТОРНИК  
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
СЕЗОН: ОСЕННЕ - ЗИМНИЙ  
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	110	10,05	9,55	14,47	170	451
Рис припущенный	180	4,46	5,2	46,7	251	512
Напиток из ягод (без сахара)	180	0,06	0,02	21,6	82	акт
Хлеб ржаной	50	3,75	1,25	24,5	125	
Итого		21,49	18,99	120,67	722	

ДЕНЬ: СРЕДА  
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
СЕЗОН: ОСЕННЕ - ЗИМНИЙ  
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	90	9,19	10,73	7,7	136	акт
Сложный овощной гарнир	180	5,22	13,14	25,56	241	акт
Напиток фруктовый	180	0,2	0,04	25,73	105	699
Хлеб ржаной	50	3,75	1,25	24,5	125	
Итого		20,71	29,07	97,69	710	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ОСЕННЕ -ЗИМНИЙ  
 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 и гренками (из ржаного хлеба)	200	1,77	6,58	7,95	130	124
Биточки из птицы с соусом	90	12,48	5,57	12,73	174	акт
Каша гречневая вязкая	180	5,54	6,01	25	176	510
Напиток из ягод (без сахара)	180	0,27	1,22	21,6	98	акт
Хлеб ржаной	50	3,75	1,25	24,5	125	
Итого						

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ОСЕННЕ - ЗИМНИЙ  
 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 без сахаром и лимоном	180	0,23	0,02	13,5	51	686
Хлеб ржаной	50	3,75	1,25	24,5	125	
Итого						

Среднее значение за период: 25,15 21,05 110,38 733

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