

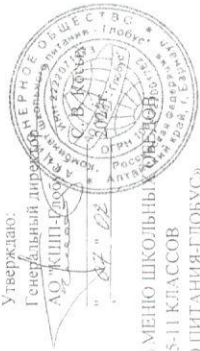
Составлено
Директор МБОУ "Солн-31"
С.А. Боченко

Утверждаю:

Генеральный директор

АО "ЖШП-ГЛОБУС"

" 27 " 02



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

2 НЕДЕЛИ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У	У		
Закуска из овощей	100	1,83	4,5	7,5	7,5	78	акт
Суп картофельный с горохом	250	5,95	4,19	19,56	140	140	139
Равноли с соусом	220	21,96	16,17	49,25	425	425	акт
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	61	685
Хлеб пшеничный	40	3,4	1	22,4	112	112	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	44	
Итого		34,94	26,08	122,71	860		

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У	У		
Шти из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	2,06	5,05	10,08	95	95	124
Горбуша, запеченная с соусом	100	14,83	12,6	3,65	190	190	акт
Рис припущенный	180	4,46	5,2	46,7	251	251	512
Овощи по сезону	100	0,8	3,4	16	71	71	акт
Напиток из сухофруктов	200	0,6	0,06	29,79	124	124	акт
Хлеб пшеничный	40	3,4	1	22,4	112	112	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	44	
Итого		27,75	24,11	125,02	832		

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У	У		
Суп - лапша домашняя	250	2,94	4,89	17,75	129	129	148
Мяс в кисло-сладком соусе	100	5,3	13,4	5,2	163	163	акт
Пюре картофельное	180	3,78	8,1	26,28	196	196	520
Мучное изделие	50	5	10,18	22,06	173	173	
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	61	685
Хлеб пшеничный	40	3,4	1	22,4	112	112	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	44	
Итого		22,22	37,79	117,69	878		

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У	У		
Закуска из овощей	100	1,83	4,5	7,5	7,5	78	акт
Уха школьная	250	9,32	4,37	11,17	165	165	акт
Шашлычки куриные с соусом	100	16,89	9,09	5,46	157	157	акт
Макаронные изделия отварные	180	6,98	5,39	44,5	255	255	516
Чай с сахаром	200	0,2	0,02	15	61	61	685
Хлеб пшеничный	40	3,4	1	22,4	112	112	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	44	
Итого		40,22	24,57	115,03	872		

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У	У		
Борщ сборный со сметаной	250	3,88	3,73	16,75	118	118	111
Биточки школьные	100	12,2	15,4	18,17	250	250	акт
Картофельные дольки	180	5,15	5,31	42,59	230	230	акт
Овощи по сезону	100	0,8	3,4	16	71	71	акт
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	100	акт
Хлеб пшеничный	40	3,4	1	22,4	112	112	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	44	
Итого		27,1	25,66	136,75	870		

ДЕНЬ: ВТОРАЯ

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У	У		
Суп картофельный	250	2,8	3,63	20,5	135	135	97
Спагетти с соусом "Болоньез"	280	11,14	10,46	59,45	389	389	акт
Овощи по сезону	100	0,8	3,4	16	71	71	акт
Напиток из ягод	200	0,07	0,02	24,44	100	100	акт
Хлеб пшеничный	50	4,25	1,25	28	140	140	
Хлеб ржаной	20	1,6	0,2	9	44	44	
Итого		20,66	15,56	144,79	824		

Среднее значение за период:

28,82 25,63 127,00 856

- Согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 п.8.1.4, п.8.1.5 возможны изменения в меню