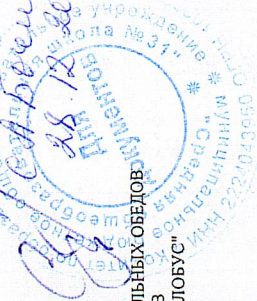


Утверждаю:

Генеральный директор АО «Центр-Глобус»
[Подпись]

Семья Семья
Директор А.В. Дураков
28.12.2015



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 | Пищевые вещества (г) | | | | ЭЦ (ккал) | № рецептуры |
|----------------------------|----------------------|-------|--------|-------|-----------|-------------|
| | Б | Ж | У | У | | |
| Суп картофельный с горохом | 5,95 | 4,19 | 19,56 | 140 | 139 | |
| Пельмени отварные | 210 | 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 | Пищевые вещества (г) | | | | ЭЦ (ккал) | № рецептуры |
|--------------------------------------|----------------------|-------|--------|-------|-----------|-------------|
| | Б | Ж | У | У | | |
| Рассольник ленинградский со сметаной | 2,39 | 4,64 | 17,64 | 130 | 132 | |
| Рыба, запеченная с соусом | 10,33 | 20,9 | 4,7 | 173 | акт | |
| Рис пропущенный | 4,94 | 5,78 | 51,89 | 279 | 512 | |
| Мучное палаче | 4,4 | 1,1 | 25,15 | 64 | акт | |
| Напиток фруктово-ягодный | 200 | 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 | |
| Коплеты 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: ЧЕТВЕРТ

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 | 0,7 | 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 |
| Масло по-чугацки | 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 порции | Пищевые вещества (г) | | | ЭЦ (ккал) | % рецептуры |
|----------------------------|--------------|----------------------|-------|--------|-----------|-------------|
| | | Б | Ж | У | | |
| Суп картофельный с фасолью | 250 | 5,95 | 4,19 | 19,56 | 140 | 139 |
| Курные 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 | 23,95 | 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 замены в меню