



ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ
 АО "КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС"
 I НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Сыр порциями	30	7,35	8,55	0	105	
Каша молочная пшеничная с маслом без сахара	150	7,99	6,45	28,1	202	Таб 4
Пюре фруктовое	125	0	0	13,75	55	
Чай с молоком без сахара	200	1,6	0,69	2,4	24	11.11а
Хлеб ржаной	40	3,2	0,4	18	88	
Итого	545	20,14	16,09	62,25	474	

ДЕНЬ: ВТОРНИК
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,86	5,1	5	69	8,70
Пудинг из птицы(фарш куриный)	100	18,37	4,38	8,49	152	акт
Каша гречневая вязкая	150	4,8	7,05	25,65	180	510
Напиток из ягод без сахара(вишня)	200		0,1	2,2	10	акт
Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,5	66	
Итого	540	26,43	16,93	54,84	477	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп из овощей со сметаной	200	1,66	3,63	9,16	88	135
Биточки	90	14,31	12,96	14,4	235	451
Рагу	150	3,18	13,88	15,65	201	204
Напиток из ягод(красная смородина)	200	0,2	0,1	2,4	12	акт
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	15	72	
Хлеб ржаной	50	4	0,5	22,5	110	
Итого	720	25,75	31,37	79,11	718	

Среднее значение за период:

33,56

24,81

91,70

714

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

Согласовано
Директор школы №51
В.В. Мельникова




Утверждаю:
 Генеральный директор
 АО "Киппи-Глобус"
[Signature]
 " 12 " мая 2025г.

**ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ
 АО"КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС»
 1 НЕДЕЛЯ**

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7до 11лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп -лапша домашняя	200	2,24	4,64	11,12	96	148
Мясо отварное	100	21,28	13,3	0	204	374
Смесь овощная отварная(морковь, фасоль стручковая, кукуруза)	150	4,86	3,81	28,58	167	акт
Напиток из сухофруктов(без сахара)	200			15,4	60	11.6.a
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	15	72	
Хлеб ржаной	50	4	0,5	22,5	110	
Итого	730	34,78	22,55	92,6	709	

ДЕНЬ: ВТОРНИК
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7до 11лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Салат из свеклы с растительным маслом	80	1,15	6,8	6,7	92	8,70
Рассольник со сметаной	200	1,91	3,71	14,11	104	132
Пудинг из птицы (фарш куриный)	100	18,37	4,38	8,49	152	акт
Каша гречневая вязкая	150	4,8	7,05	25,65	180	510
Напиток из ягод без сахара(вишня)	200		0,1	2,2	10	акт
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	15	72	
Хлеб ржаной	50	4	0,5	22,5	110	
Итого	810	32,63	22,84	94,65	720	



Утверждаю:
 Генеральный директор
 АО "КШП-Глобус"
 " 12 " июля 2018



ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ
 АО"КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС»
 2 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с горохом	200	4,76	3,35	15,65	112	139
Птица отварная	100	21,1	13,6		207	300
Смесь овощная отварная(морковь, фасоль стручковая, кукуруза)	180	5,83	4,57	34,3	200	акт
Напиток из ягод без сахара	200	0,2		1,8	7	акт
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	15	72	
Хлеб ржаной	50	4	0,5	22,5	110	
Итого	760	38,29	22,32	89,25	708	

ДЕНЬ: ВТОРНИК
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,86	5,1	5	69	8.70
Шци из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	1,74	3,94	16,2	76	124
Рыба, запеченная в омлете	90	14,7	4,92	2,89	115	534
Булгур отварной	180	6,84	4,68	35,64	227	
Напиток из сухофруктов(без сахара)	200			15,4	60	11.6.a
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	15	72	
Хлеб ржаной	50	4	0,5	22,5	110	
Итого	810	30,54	19,44	112,63	729	

Сотмолова
 Директор
 19.05.2025



Утверждаю:
 Генеральный директор
 АО "КСП-Глобус"
 В. Косых
 "12" мая 2025 г.

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ
 АО "КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС»
 2 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Птица отварная	100	21,1	13,6		207	300
Смесь овощная отварная(морковь, фасоль стручковая, кукуруза)	180	5,83	4,57	34,3	200	акт
Чай без сахара	200			0,6	2	685
Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,5	66	
Итого	510	29,33	18,47	48,4	475	

ДЕНЬ: ВТОРНИК
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 7 до 11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,86	5,1	5	69	8,70
Рыба, запеченная в омлете	90	14,7	4,92	2,89	115	534
Булгур отварной	150	5,7	3,9	29,68	189	
Напиток из сухофруктов(без сахара)	200			15,4	60	11.6.a
Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,5	66	
Итого	530	23,66	14,22	66,47	499	