

Согласовано:
Директор МАОУ «СОШ №134»
А.А. Зубов
30.08.2024г.



И подтверждаю:
Експертный директор
АО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ-ГЛОБУС»

С. В. Косых
2024г.

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ
(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 БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептур
		Б	Ж	У		
Суп -лапша домашняя	200	2,35	3,91	14,2	103	148
Плов с мясом(крупа перловая)	250	18,97	18,73	48,11	437	акт
Чай без сахара с лимоном	200	0,4		0,6	3	686
Хлеб ржаной	50	4	0,5	22,5	110	
Итого		25,72	23,14	85,41	653	

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептур
		Б	Ж	У		
Рассольник со сметаной	200	1,91	3,71	14,11	104	132
Фритата с овощами с соусом	90	12,77	9,8	3,81	141	акт
Каша гречневая вязкая	200	6,17	6,68	27,78	196	510
Напиток из ягод без сахара	200	0,2		1,8	7	акт
Хлеб ржаной	50	4	0,5	22,5	110	
Итого		25,05	20,69	70	558	

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Минестроне с гречками	200	6,4	4,6	18,5	144	акт
Рыба под сырной шапкой	90	9,19	10,73	7,7	136	акт
Капуста тушеная	200	5	9,2	21,4	188	акт
Чай без сахара	200			0,6	2	685
Хлеб ржаной	50	4	0,5	22,5	110	
Итого		24,59	25,03	70,7	580	

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	1,66	4,91	10,56	92	110
Мясо по-купечески	250	24,55	18,19	42,61	381	акт
Напиток из ягод без сахара	200	0,2		1,8	7	акт
Хлеб ржаной	50	4	0,5	22,5	110	
Итого		30,41	23,6	77,47	590	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 СЕЗОН: ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ
 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
Котлеты с соусом	90	10,2	9,51	11,88	177	451
Пюре гороховое	200	17,5	10,5	57,3	319	199
Чай без сахара	200			0,6	2	685
Хлеб ржаной	30	2,4	0,3	13,5	66	
Итого		31,76	23,94	92,44	652	

Среднее значение за период: 27,51 23,28 79,20 607

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