

Утверждаю:  
 Генеральный директор  
 АО «КНЦП - Глобус»  
 Е. А. Скурлатов  
 10 декабря 2021 г.



Утверждаю:  
 Директор МБОУ "Лицей №2"  
 Фоминская Е.А.  
 10 декабря 2021 г.



ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 - 4 КЛАССОВ

1 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК  
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 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	4,96	4,48	17,84	134	139
Биточки с соусом красным основным	90	9,66	9,6	11,74	175	294/528
Каша гречневая вязкая	180	5,76	8,46	30,78	216	510
Огурцы консервированные	30	0,36	0,09	1,44	8	32
Сок	180			20,4	81	389
Хлеб школьный/ Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Хлеб пшенично-ржаной	20	1,4	0,2	9	44	
Итого		24,42	23,07	105,96	729	

ДЕНЬ: ВТОРНИК  
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/5	2,47	4,83	14,26	116	132
Птица, запеченная в сметанном соусе (филе)	90	10,97	11,17	4,5	153	акт
Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,38	42,3	265	516
Маринад овощной б/т	30	0,36	3	3	43	613
Чай с сахаром	180			13,5	52	685
Хлеб школьный/ Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Хлеб пшенично-ржаной	20	1,4	0,2	9	44	
Итого		23,78	26,84	101,32	744	

ДЕНЬ: СРЕДА  
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп из овощей со сметаной	200/5	1,82	4,27	10	88	132
Мясные ежики с соусом красным основным	110	10,5	20,5	15,5	240	акт
Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	164	520
Свекла отварная	25	0,29	0,013	1,54	10	32
Компот из клубники	180	0,4		29,88	117	342
Хлеб школьный/ Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Хлеб пшенично-ржаной	20	1,4	0,2	9	44	
Итого		31,5	26,77	94,24	752	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ  
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп-лапша домашняя	200	2,24	4,64	11,12	96	148
Рыбные палочки из горбуши с соусом томатным	110	13,02	10	9,56	191	акт/587
Рис припущенный	180	4,5	10,8	47,34	293	512
Морская капуста	30	6	0,88		49	101
Напиток из черной смородины	180	0,9		16,4	68	700
Хлеб школьный/ Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Хлеб пшенично-ржаной	20	1,4	0,2	9	44	
Итого		30,34	26,79	108,99	812	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА  
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Борщ из свежей капусты со сметаной	200/5	1,66	4,91	10,56	92	110
Фрикадельки из птицы(филе) с соусом красным основным	95	13,29	5,28	12,64	130	акт/528
Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,38	42,3	265	516
Зеленый горошек	15	0,45		0,9	5	101
Компот из вишни	180	0,396		25,74	101	342
Хлеб школьный/ Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Хлеб пшенично-ржаной	20	1,4	0,2	9	44	
Итого		21,61	26,12	112,69	757	

ДЕНЬ: СУББОТА  
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 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	4,96	4,48	17,84	134	139
Мясо тушеное	90	9,72	22,68	2,79	254	256
Каша пшенная вязкая	160	4,5	6,9	26,4	192	510
Икра кабачковая	20		1,4	1,4	18	101
Чай с сахаром	180			13,5	52	685
Хлеб школьный/ Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Хлеб пшенично-ржаной	20	1,4	0,2	9	44	
Итого		22,86	35,93	86,5	765	

Среднее значение за период

25,75    27,59    101,62    752



Утверждаю:  
 Ген. директор АО «КШП- Глобус»  
 Скурлатов Е.А.  
 2021 г.



Утверждаю  
 Директор МБОУ "Лицей №2"  
 Фоминская Е.А.  
 10 декабря 2021

ПРИМЕРНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 - 4 КЛАССОВ  
 АО "КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ - ГЛОБУС"  
 2 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ- ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп из овощей со сметаной	200/5	1,82	4,27	10	88	135
Птица, тушенная в соусе томатном	100	12,85	8,32	5,04	149	301
Рис припущенный	180	4,5	10,8	47,34	294	512
Огурец консервированный	10	0,12	0,02	0,58	3	70
Чай с сахаром и лимоном	180	0,18	0,01	12,5	56	686
Хлеб пшеничный/ Хлеб школьный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Хлеб пшенично-ржаной	20	1,4	0,2	9	44	
Итого		23,15	23,89	100,01	705	

ДЕНЬ: ВТОРНИК  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп- лапша домашняя	200	2,24	4,64	11,12	96	148
Котлеты с соусом красным основным	90	12,2	10,51	11,88	190	451
Каша гречневая вязкая	180	5,76	8,46	30,78	216	510
Морковь отварная	20	0,23	0,017	1,23	8	32
Напиток клюквенный	180	0,09		22,41	88	700
Хлеб пшеничный/ Хлеб школьный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Хлеб пшенично-ржаной	20	1,4	0,2	9	44	
Итого		24,1	24,09	101,99	713	

ДЕНЬ: СРЕДА  
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ  
 СЕЗОН: ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ  
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: С 7 ДО 11 ЛЕТ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Масса порций	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Борщ Сибирский со сметаной	200/5	7,22	6,16	11,93	133	111
Тефтели рыбные с соусом красным основным	110	8,13	6,64	9,35	142	394
Пюре картофельное	180	3,78	8,1	26,28	197	520
Морская капуста	20	4	0,88		33	101
Напиток апельсиновый	180	0,09		22,68	86	699
Хлеб пшеничный/ Хлеб школьный	30	2,28	0,27	15,57	71	акт
Хлеб пшенично-ржаной	20	1,4	0,2	9	44	
Итого		26,9	22,25	94,81	706	

