

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08		50,80		112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>11,66</b>	<b>10,25</b>	<b>82,16</b>	<b>464,49</b>	<b>0,21</b>		<b>56,30</b>		<b>136,11</b>	<b>134,29</b>	<b>27,23</b>	<b>4,05</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>21,22</b>	<b>19,69</b>	<b>106,06</b>	<b>683,81</b>	<b>0,49</b>		<b>277,02</b>	<b>0,27</b>	<b>59,89</b>	<b>218,66</b>	<b>76,15</b>	<b>4,16</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример пищи. Планируемое количество	Масса порции н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>20,72</b>	<b>19,56</b>	<b>104,52</b>	<b>675,96</b>	<b>0,47</b>		<b>277,02</b>	<b>0,27</b>	<b>59,19</b>	<b>215,41</b>	<b>75,45</b>	<b>4,06</b>	<b>78,02</b>
<b>Полдник (родительская плата)</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
<b>Итого</b>		<b>11,86</b>	<b>12,26</b>	<b>38,34</b>	<b>310,61</b>	<b>0,13</b>		<b>48,92</b>		<b>30,52</b>	<b>114,70</b>	<b>20,73</b>	<b>1,25</b>	<b>45,00</b>

Начальник ОДП *Исмаилова Н.А.* Исмаилова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		21,22	19,69	106,06	683,81	0,49		277,02	0,27	59,89	218,66	76,15	4,16	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Кеке; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		13,80	14,60	81,01	512,11	0,18	4,00	54,42	0,20	62,12	140,80	38,63	6,47	190,59

Наталья ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08		50,80		112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		11,66	10,25	82,16	464,49	0,21		56,30		136,11	134,29	27,23	4,05	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		21,22	19,69	106,06	683,81	0,49		277,02	0,27	59,89	218,66	76,15	4,16	190,59

Начальник ОДП Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Примеры наименований блюд	Масса порции г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (УИП)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет (родительская плата,) З-СОП</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,29</b>	<b>9,27</b>	<b>84,35</b>	<b>475,87</b>	<b>0,21</b>	<b>4,00</b>	<b>58,39</b>	<b>0,20</b>	<b>146,95</b>	<b>149,77</b>	<b>27,05</b>	<b>4,54</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) О-СОП</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>	<b>11,65</b>	<b>344,40</b>	<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Целл.
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Кеке; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>12,79</b>	<b>10,97</b>	<b>89,55</b>	<b>510,57</b>	<b>0,21</b>	<b>4,00</b>	<b>58,39</b>	<b>0,20</b>	<b>146,95</b>	<b>149,77</b>	<b>27,05</b>	<b>4,54</b>	<b>92,43</b>
<b>Обед 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Суп картофельный с горьхем ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>	<b>11,65</b>	<b>344,40</b>	<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	<b>104,05</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Кеке; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>12,79</b>	<b>10,97</b>	<b>89,55</b>	<b>510,57</b>	<b>0,21</b>	<b>4,00</b>	<b>58,39</b>	<b>0,20</b>	<b>146,95</b>	<b>149,77</b>	<b>27,05</b>	<b>4,54</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>	<b>11,65</b>	<b>344,40</b>	<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДДП *И.А. Исламова* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример пищи, название и вес блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>	<b>11,65</b>	<b>344,40</b>	<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,86</b>	<b>12,46</b>	<b>58,54</b>	<b>402,61</b>	<b>0,15</b>	<b>4,00</b>	<b>48,92</b>	<b>0,20</b>	<b>44,52</b>	<b>128,70</b>	<b>28,73</b>	<b>4,05</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДДП \_\_\_\_\_ Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

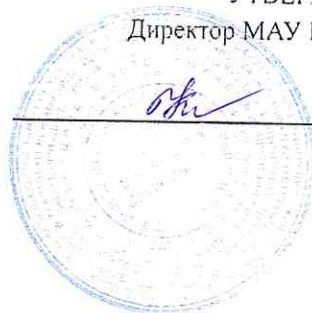
Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08		50,80		112,21	102,69	13,13	0,85	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10			45,00		2,40	3,00		0,02	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>11,24</b>	<b>15,80</b>	<b>64,41</b>	<b>443,99</b>	<b>0,23</b>		<b>101,30</b>		<b>140,91</b>	<b>156,79</b>	<b>35,63</b>	<b>4,19</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Суп гороховый (сах.диабет) ; 129,28	250	9,28	4,67	22,08	168,16	0,36	4,20	600,74	2,12	56,76	115,86	48,18	3,07	
Филе грудки отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03		12,60		6,57	51,56	6,36	0,44	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>28,67</b>	<b>25,45</b>	<b>75,86</b>	<b>647,72</b>	<b>0,59</b>	<b>8,20</b>	<b>696,96</b>	<b>2,55</b>	<b>94,49</b>	<b>263,60</b>	<b>86,36</b>	<b>6,60</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>11,29</b>	<b>9,07</b>	<b>51,47</b>	<b>331,97</b>	<b>0,21</b>		<b>58,39</b>		<b>135,35</b>	<b>155,27</b>	<b>27,45</b>	<b>1,86</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Суп гороховый (сах.диабет) ; 129,28	250	9,28	4,67	22,08	168,16	0,36	4,20	600,74	2,12	56,76	115,86	48,18	3,07	
Филе грудки отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03		12,60		6,57	51,56	6,36	0,44	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>29,21</b>	<b>25,99</b>	<b>93,66</b>	<b>726,06</b>	<b>0,62</b>	<b>8,20</b>	<b>717,46</b>	<b>2,55</b>	<b>112,96</b>	<b>277,17</b>	<b>97,10</b>	<b>9,05</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Макаронные изделия (безбелковые) отварные с маслом ; 211,1	155	0,57	3,94	44,69	221,00			22,50	0,05	5,62	1,50	0,26	0,04	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>1,63</b>	<b>5,85</b>	<b>92,24</b>	<b>438,08</b>	<b>0,02</b>	<b>4,00</b>	<b>22,50</b>	<b>0,25</b>	<b>21,86</b>	<b>15,53</b>	<b>8,47</b>	<b>2,90</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Салат "Степной" (без лука); 495,01	60	1,00	5,16	5,80	73,89	0,05		392,49		12,63	30,36	15,45	0,46	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой ; 666,4	200	1,18	3,77	14,00	98,65	0,05	4,00	1 622,50	0,37	22,80	45,50	30,40	0,57	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>6,61</b>	<b>16,70</b>	<b>103,17</b>	<b>592,04</b>	<b>0,17</b>	<b>4,00</b>	<b>2 020,49</b>	<b>2,79</b>	<b>65,18</b>	<b>169,09</b>	<b>83,31</b>	<b>4,07</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

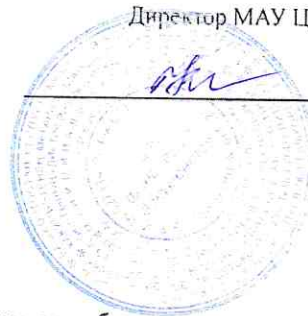
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Макаронные изделия (безбелковые) отварные с маслом ; 211,53	185	0,67	4,00	53,62	258,59			22,50	0,05	6,35	1,50	0,31	0,05	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>1,76</b>	<b>6,14</b>	<b>103,87</b>	<b>488,65</b>	<b>0,02</b>	<b>4,00</b>	<b>22,50</b>	<b>1,04</b>	<b>22,97</b>	<b>15,54</b>	<b>8,54</b>	<b>2,91</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Салат "Степной" (без лука); 480,07	100	1,66	5,27	9,66	93,17	0,08		653,48		20,79	50,52	25,72	0,76	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой ; 666,52	250	1,48	4,71	17,50	123,31	0,06	5,00	2 028,13	0,46	28,50	56,88	38,00	0,71	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
<b>Итого</b>		<b>7,16</b>	<b>17,54</b>	<b>95,96</b>	<b>574,16</b>	<b>0,18</b>	<b>5,00</b>	<b>2 681,61</b>	<b>3,67</b>	<b>61,82</b>	<b>188,54</b>	<b>91,30</b>	<b>2,09</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа



И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>19,33</b>	<b>18,50</b>	<b>80,76</b>	<b>566,62</b>	<b>0,25</b>		<b>10,99</b>	<b>2,99</b>	<b>46,72</b>	<b>187,18</b>	<b>33,30</b>	<b>4,85</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>14,34</b>	<b>11,50</b>	<b>118,14</b>	<b>630,21</b>	<b>0,53</b>		<b>261,68</b>	<b>2,42</b>	<b>81,51</b>	<b>319,51</b>	<b>93,33</b>	<b>7,14</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДДП Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Примечание наименование блюда	Масса порции г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Целлюлоза
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>19,39</b>	<b>19,76</b>	<b>68,69</b>	<b>526,52</b>	<b>0,22</b>		<b>5,49</b>	<b>2,99</b>	<b>29,12</b>	<b>175,08</b>	<b>23,40</b>	<b>2,43</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,02	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14			0,60	8,00	26,00	5,60	1,00	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 421,11	40	3,20	0,40	18,40	88,00	0,16			0,68	11,60	52,00	16,80	1,20	
<b>Итого</b>		<b>16,28</b>	<b>12,07</b>	<b>108,82</b>	<b>605,34</b>	<b>0,61</b>	<b>11,65</b>	<b>308,56</b>	<b>5,68</b>	<b>75,16</b>	<b>341,11</b>	<b>95,51</b>	<b>5,56</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценно сть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютен) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,52</b>	<b>17,24</b>	<b>58,45</b>	<b>443,89</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>0,57</b>	<b>14,34</b>	<b>109,83</b>	<b>10,97</b>	<b>0,86</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>8,82</b>	<b>10,45</b>	<b>83,31</b>	<b>461,23</b>	<b>0,26</b>		<b>278,68</b>	<b>0,84</b>	<b>51,34</b>	<b>247,09</b>	<b>66,14</b>	<b>2,97</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДП *Исламова Н.А.*

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>61,21</b>	<b>465,45</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>2,33</b>	<b>14,71</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,86</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,00</b>	<b>11,31</b>	<b>83,91</b>	<b>476,16</b>	<b>0,31</b>	<b>11,65</b>	<b>331,06</b>	<b>2,82</b>	<b>58,69</b>	<b>264,54</b>	<b>73,32</b>	<b>3,39</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДДП *Исламова Н.А.*

Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>19,83</b>	<b>20,20</b>	<b>85,96</b>	<b>601,32</b>	<b>0,25</b>		<b>10,99</b>	<b>2,99</b>	<b>46,72</b>	<b>187,18</b>	<b>33,30</b>	<b>4,85</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>13,50</b>	<b>11,01</b>	<b>98,12</b>	<b>542,41</b>	<b>0,48</b>		<b>256,18</b>	<b>2,42</b>	<b>62,91</b>	<b>304,16</b>	<b>82,73</b>	<b>4,59</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен) ; 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,72</b>	<b>18,09</b>	<b>48,54</b>	<b>412,68</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>2,24</b>	<b>14,01</b>	<b>109,90</b>	<b>10,92</b>	<b>0,83</b>	<b>81,36</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое 7-11)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>13,96</b>	<b>17,68</b>	<b>65,74</b>	<b>478,79</b>	<b>0,06</b>		<b>10,99</b>	<b>0,57</b>	<b>31,64</b>	<b>121,93</b>	<b>20,87</b>	<b>3,25</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Компот из свежих плодов (б/сах); 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>9,25</b>	<b>12,12</b>	<b>92,97</b>	<b>519,11</b>	<b>0,30</b>	<b>4,00</b>	<b>263,68</b>	<b>2,98</b>	<b>73,74</b>	<b>262,18</b>	<b>79,57</b>	<b>6,26</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>13,96</b>	<b>17,68</b>	<b>65,74</b>	<b>478,79</b>	<b>0,06</b>		<b>10,99</b>	<b>0,57</b>	<b>31,64</b>	<b>121,93</b>	<b>20,87</b>	<b>3,25</b>	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Компот из свежих плодов (б/сах); 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
<b>Итого</b>		<b>8,81</b>	<b>11,68</b>	<b>75,70</b>	<b>444,31</b>	<b>0,27</b>	<b>4,00</b>	<b>258,18</b>	<b>2,98</b>	<b>56,14</b>	<b>250,08</b>	<b>69,67</b>	<b>3,84</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак СВО 12-18 (строгое)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша пшеничная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,62	155	4,31	6,23	24,94	173,20	0,16		1,13		13,10	87,48	31,30	1,04	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
<b>Итого</b>		<b>15,08</b>	<b>20,02</b>	<b>42,31</b>	<b>409,90</b>	<b>0,19</b>		<b>6,62</b>		<b>23,47</b>	<b>197,31</b>	<b>42,05</b>	<b>1,85</b>	<b>92,43</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен) ; 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,72</b>	<b>18,09</b>	<b>48,54</b>	<b>412,68</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>2,24</b>	<b>14,01</b>	<b>109,90</b>	<b>10,92</b>	<b>0,83</b>	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,57	80	0,04	1,30	0,23	12,86	0,03		53,33		9,50	108,41	11,28	0,79	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
<b>Итого</b>		<b>10,03</b>	<b>13,49</b>	<b>83,67</b>	<b>497,50</b>	<b>0,33</b>	<b>15,65</b>	<b>317,23</b>	<b>5,27</b>	<b>65,20</b>	<b>281,18</b>	<b>78,34</b>	<b>4,37</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( безглютеновое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>61,21</b>	<b>465,45</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>2,33</b>	<b>14,71</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,86</b>	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( безглютеновое )</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,00</b>	<b>11,31</b>	<b>83,91</b>	<b>476,16</b>	<b>0,31</b>	<b>11,65</b>	<b>331,06</b>	<b>2,82</b>	<b>58,69</b>	<b>264,54</b>	<b>73,32</b>	<b>3,39</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДП *Исламова Н.А.*

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО




УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед строгое (родительская плата) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,57	80	0,04	1,30	0,23	12,86	0,03		53,33		9,50	108,41	11,28	0,79	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>9,86</b>	<b>12,80</b>	<b>75,10</b>	<b>455,26</b>	<b>0,32</b>	<b>11,65</b>	<b>315,23</b>	<b>4,97</b>	<b>58,41</b>	<b>276,77</b>	<b>74,72</b>	<b>3,48</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.