


СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.  
10 февраля 2025 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 ( горячее бесплатное питание 7-11 лет ), ММС, СВО</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,9	175	7,18	4,64	42,01	238,68	0,10				17,66	53,27	9,83	1,00	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
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	
<b>Итого</b>		<b>20,76</b>	<b>15,74</b>	<b>83,36</b>	<b>558,53</b>	<b>0,22</b>				<b>20,72</b>	<b>81,41</b>	<b>17,61</b>	<b>2,06</b>	<b>71,09</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет ), ММС, СВО</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,13	45	3,60	0,45	20,70	99,00	0,18			0,77	13,05	58,50	18,90	1,35	
<b>Итого</b>		<b>21,18</b>	<b>16,81</b>	<b>109,64</b>	<b>673,66</b>	<b>0,73</b>			<b>1,72</b>	<b>87,98</b>	<b>358,13</b>	<b>102,47</b>	<b>4,21</b>	<b>79,73</b>
<b>Полдник СВО 7-11 лет (2 смена)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
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	
<b>Итого</b>		<b>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>69,91</b>	<b>407,09</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,21</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,40</b>	<b>71,09</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 ( 1 СМЕНА )</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,9	175	7,18	4,64	42,01	238,68	0,10				17,66	53,27	9,83	1,00	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
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	
<b>Итого</b>		<b>20,76</b>	<b>15,74</b>	<b>83,36</b>	<b>558,53</b>	<b>0,22</b>				<b>30,72</b>	<b>81,41</b>	<b>17,61</b>	<b>2,06</b>	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,13	45	3,60	0,45	20,70	99,00	0,18			0,77	13,05	58,50	18,90	1,35	
<b>Итого</b>		<b>21,18</b>	<b>16,81</b>	<b>109,64</b>	<b>673,66</b>	<b>0,73</b>			<b>1,72</b>	<b>87,98</b>	<b>358,13</b>	<b>102,47</b>	<b>4,21</b>	<b>164,43</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,13	45	3,60	0,45	20,70	99,00	0,18			0,77	13,05	58,50	18,90	1,35	
<b>Итого</b>		<b>21,18</b>	<b>16,81</b>	<b>109,64</b>	<b>673,66</b>	<b>0,73</b>			<b>1,72</b>	<b>87,98</b>	<b>358,13</b>	<b>102,47</b>	<b>4,21</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
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	
<b>Итого</b>		<b>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>69,91</b>	<b>407,09</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,21</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,40</b>	<b>164,43</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,13	45	3,60	0,45	20,70	99,00	0,18			0,77	13,05	58,50	18,90	1,35	
<b>Итого</b>		<b>21,18</b>	<b>16,81</b>	<b>109,64</b>	<b>673,66</b>	<b>0,73</b>			<b>1,72</b>	<b>87,98</b>	<b>358,13</b>	<b>102,47</b>	<b>4,21</b>	<b>79,73</b>
<b>Полдник 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Плюшка московская ; 433,09	75	6,46	5,00	43,72	245,49	0,10				21,03	58,85	10,03	0,78	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>7,46</b>	<b>5,20</b>	<b>63,92</b>	<b>337,49</b>	<b>0,12</b>			<b>0,20</b>	<b>35,03</b>	<b>72,85</b>	<b>18,03</b>	<b>3,58</b>	<b>45,00</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 12-18 лет (родительская плата), ММС</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11				18,32	56,31	10,39	1,06	
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	
<b>Итого</b>		<b>20,21</b>	<b>16,09</b>	<b>83,31</b>	<b>559,47</b>	<b>0,22</b>				<b>32,07</b>	<b>82,22</b>	<b>18,28</b>	<b>2,02</b>	<b>83,02</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата), ММС</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>19,13</b>	<b>17,57</b>	<b>96,98</b>	<b>622,57</b>	<b>0,64</b>			<b>0,27</b>	<b>84,18</b>	<b>340,79</b>	<b>97,56</b>	<b>3,51</b>	<b>95,02</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

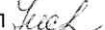
УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 (1 СМЕНА)</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11				18,32	56,31	10,39	1,06	
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	
<b>Итого</b>		<b>20,21</b>	<b>16,09</b>	<b>83,31</b>	<b>559,47</b>	<b>0,22</b>				<b>32,07</b>	<b>82,22</b>	<b>18,28</b>	<b>2,02</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,13	45	3,60	0,45	20,70	99,00	0,18			0,77	13,05	58,50	18,90	1,35	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>21,97</b>	<b>18,31</b>	<b>129,40</b>	<b>769,37</b>	<b>0,78</b>			<b>1,72</b>	<b>109,13</b>	<b>382,14</b>	<b>115,86</b>	<b>6,76</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 ОБЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,13	45	3,60	0,45	20,70	99,00	0,18			0,77	13,05	58,50	18,90	1,35	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>21,97</b>	<b>18,31</b>	<b>129,40</b>	<b>769,37</b>	<b>0,78</b>			<b>1,72</b>	<b>109,13</b>	<b>382,14</b>	<b>115,86</b>	<b>6,76</b>	
<b>полдник ОБЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
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	
<b>Итого</b>		<b>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>69,91</b>	<b>407,09</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,21</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,40</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 12-18 лет СОП</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11				18,32	56,31	10,39	1,06	
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	
<b>Итого</b>		<b>20,21</b>	<b>16,09</b>	<b>83,31</b>	<b>559,47</b>	<b>0,22</b>				<b>32,07</b>	<b>82,22</b>	<b>18,28</b>	<b>2,02</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет СОП</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>19,13</b>	<b>17,57</b>	<b>96,98</b>	<b>622,57</b>	<b>0,64</b>			<b>0,27</b>	<b>84,18</b>	<b>340,79</b>	<b>97,56</b>	<b>3,51</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.

10 февраля 2025 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 СВО 12-18 лет</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11				18,32	56,31	10,39	1,06	
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	
<b>Итого</b>		<b>20,21</b>	<b>16,09</b>	<b>83,31</b>	<b>559,47</b>	<b>0,22</b>				<b>32,07</b>	<b>82,22</b>	<b>18,28</b>	<b>2,02</b>	
<b>Обед СВО 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,13	45	3,60	0,45	20,70	99,00	0,18			0,77	13,05	58,50	18,90	1,35	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>21,97</b>	<b>18,31</b>	<b>129,40</b>	<b>769,37</b>	<b>0,78</b>			<b>1,72</b>	<b>109,13</b>	<b>382,14</b>	<b>115,86</b>	<b>6,76</b>	<b>171,36</b>

Начальник ОДЦП *Исламова* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 СВО 12-18 лет (2 смена)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,13	45	3,60	0,45	20,70	99,00	0,18			0,77	13,05	58,50	18,90	1,35	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>21,97</b>	<b>18,31</b>	<b>129,40</b>	<b>769,37</b>	<b>0,78</b>			<b>1,72</b>	<b>109,13</b>	<b>382,14</b>	<b>115,86</b>	<b>6,76</b>	
<b>Полдник СВО 12-18 лет (2 смена)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 21,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Сок фруктовый; 8,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
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	
<b>Итого</b>		<b>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>69,91</b>	<b>407,09</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,21</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,40</b>	<b>171,36</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				6,74	81,60	7,86	0,59	
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; 283,01	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	
<b>Итого</b>		<b>16,14</b>	<b>14,96</b>	<b>63,49</b>	<b>452,91</b>	<b>0,21</b>			<b>2,99</b>	<b>27,43</b>	<b>146,88</b>	<b>20,72</b>	<b>2,24</b>	<b>71,09</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04				14,16	47,64	13,97	0,51	
Рыба отварная; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09				37,02		47,51	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	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>24,17</b>	<b>11,57</b>	<b>106,90</b>	<b>627,74</b>	<b>0,67</b>			<b>2,42</b>	<b>93,69</b>	<b>199,34</b>	<b>115,53</b>	<b>5,88</b>	<b>79,73</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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				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>2,99</b>	<b>46,72</b>	<b>187,18</b>	<b>33,30</b>	<b>4,85</b>	<b>83,02</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
Рыба отварная ; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09				37,02		47,51	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	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>24,08</b>	<b>12,19</b>	<b>92,12</b>	<b>573,86</b>	<b>0,65</b>			<b>2,42</b>	<b>79,64</b>	<b>199,15</b>	<b>109,12</b>	<b>3,59</b>	<b>95,02</b>

Начальник ОДЦП *Исламова* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 (безглютен) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				6,74	81,60	7,86	0,59	
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; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,74</b>	<b>13,92</b>	<b>55,76</b>	<b>392,11</b>	<b>0,02</b>			<b>0,48</b>	<b>12,25</b>	<b>81,62</b>	<b>8,22</b>	<b>0,67</b>	<b>71,09</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>14,03</b>	<b>17,10</b>	<b>76,92</b>	<b>519,51</b>	<b>0,40</b>			<b>0,75</b>	<b>67,46</b>	<b>270,40</b>	<b>77,41</b>	<b>1,75</b>	<b>79,73</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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				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>2,33</b>	<b>14,71</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,86</b>	<b>83,02</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>14,41</b>	<b>18,38</b>	<b>82,10</b>	<b>553,29</b>	<b>0,42</b>			<b>0,84</b>	<b>71,41</b>	<b>282,32</b>	<b>80,97</b>	<b>1,88</b>	<b>95,02</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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) 7-11 лет</b>														
Макаронны безбелковые (ракушки) с растительным маслом; 211,91	155	0,44	5,20	15,60	110,95					4,42	0,10	0,26	0,03	
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	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		0,94	7,35	60,22	310,83	0,03				24,26	12,23	10,37	2,51	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Салат "Степной" ; 495	60	0,95	5,15	5,37	71,86	0,04				13,90	30,51	13,77	0,46	
Суп-пюре картофельный вегетарианский ; 666,1	250	1,79	10,30	13,48	154,30	0,10			4,59	15,10	57,30	27,50	0,84	
Каша из крупки безбелковая с растительным маслом ; 666,55	175	0,10	5,20	17,00	115,15					0,02	0,10			
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		3,90	22,56	82,82	556,99	0,41			4,79	44,96	101,94	49,48	4,13	164,43

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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>														
Макароны безбелковые (ракушки) с растительным маслом; 211,91	155	0,44	5,20	15,60	110,95					4,42	0,10	0,26	0,03	
Котлеты морковные; 692,02	110	2,26	4,74	6,68	79,65	0,06			1,91	46,99	72,23	35,08	0,73	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,15	50	0,11	2,39	25,29	123,22				0,98	2,98	0,04	0,27	0,04	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>3,25</b>	<b>12,77</b>	<b>74,82</b>	<b>428,52</b>	<b>0,09</b>			<b>2,89</b>	<b>72,29</b>	<b>84,47</b>	<b>45,51</b>	<b>3,25</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Салат "Степной"; 480,04	100	1,58	5,25	8,95	89,79	0,07				22,91	50,77	22,92	0,76	
Суп-пюре картофельный вегетарианский ; 666,1	250	1,79	10,30	13,48	154,30	0,10			4,59	15,10	57,30	27,50	0,84	
Каша из крупки безбелковая с растительным маслом ; 666,55	175	0,10	5,20	17,00	115,15					0,02	0,10			
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,15	50	0,11	2,39	25,29	123,22				0,98	2,98	0,04	0,27	0,04	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>4,58</b>	<b>23,34</b>	<b>94,32</b>	<b>612,96</b>	<b>0,44</b>			<b>5,77</b>	<b>55,01</b>	<b>122,21</b>	<b>58,69</b>	<b>4,44</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.


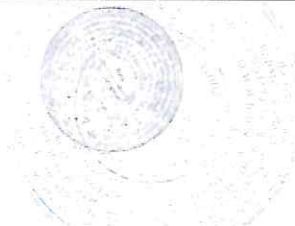
10 февраля 2025 г.

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); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				6,74	81,60	7,86	0,59	
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; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,74</b>	<b>13,92</b>	<b>45,78</b>	<b>352,21</b>	<b>0,02</b>			<b>0,48</b>	<b>11,95</b>	<b>81,62</b>	<b>8,22</b>	<b>0,64</b>	<b>71,09</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04				14,16	47,64	13,97	0,51	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02				7,31	81,36	8,48	0,59	
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; 667,17	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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>13,56</b>	<b>21,19</b>	<b>80,10</b>	<b>565,37</b>	<b>0,13</b>			<b>2,90</b>	<b>50,81</b>	<b>222,22</b>	<b>59,84</b>	<b>4,13</b>	<b>79,73</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа  
И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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; 667,18	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>51,23</b>	<b>425,55</b>	<b>0,03</b>			<b>2,33</b>	<b>14,41</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,83</b>	<b>81,36</b>

Начальник ОДДП



Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09				15,59	47,18	8,66	0,88	
Сыр (порциями) ; 27,01	10	2,63	2,66		35,00					100,00	60,00	5,50	0,07	
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>22,15</b>	<b>18,23</b>	<b>63,00</b>	<b>504,44</b>	<b>0,21</b>				<b>130,05</b>	<b>151,57</b>	<b>29,64</b>	<b>2,00</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06			0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>16,54</b>	<b>16,62</b>	<b>75,28</b>	<b>516,26</b>	<b>0,32</b>			<b>0,35</b>	<b>93,52</b>	<b>287,13</b>	<b>85,44</b>	<b>5,64</b>	<b>164,43</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.


10 февраля 2025 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>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11				18,32	56,31	10,39	1,06	
Сыр (порциями) ; 27,01	10	2,63	2,66		35,00					100,00	60,00	5,50	0,07	
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>22,84</b>	<b>18,75</b>	<b>70,63</b>	<b>542,57</b>	<b>0,24</b>				<b>134,47</b>	<b>161,72</b>	<b>32,18</b>	<b>2,21</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Мясо птицы отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03				6,57	51,56	6,36	0,44	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06			0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>22,81</b>	<b>22,76</b>	<b>78,06</b>	<b>607,29</b>	<b>0,37</b>			<b>0,35</b>	<b>103,64</b>	<b>350,60</b>	<b>95,29</b>	<b>6,21</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа  
И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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) ; 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				6,74	81,60	7,86	0,59	
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	
<b>Итого</b>		<b>10,77</b>	<b>14,14</b>	<b>48,47</b>	<b>365,08</b>	<b>0,02</b>			<b>0,57</b>	<b>12,35</b>	<b>81,63</b>	<b>8,29</b>	<b>0,64</b>	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04				14,16	47,64	13,97	0,51	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02				7,31	81,36	8,48	0,59	
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	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>13,59</b>	<b>21,41</b>	<b>82,79</b>	<b>578,24</b>	<b>0,13</b>			<b>2,99</b>	<b>51,21</b>	<b>222,23</b>	<b>59,91</b>	<b>4,13</b>	<b>164,43</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				6,74	81,60	7,86	0,59	
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; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
<b>Итого</b>		<b>16,54</b>	<b>15,01</b>	<b>66,24</b>	<b>465,91</b>	<b>0,23</b>			<b>2,99</b>	<b>28,43</b>	<b>150,13</b>	<b>21,42</b>	<b>2,37</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04				14,16	47,64	13,97	0,51	
Рыба отварная; 58,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09				37,02		47,51	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	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>24,17</b>	<b>11,57</b>	<b>106,90</b>	<b>627,74</b>	<b>0,67</b>			<b>2,42</b>	<b>93,69</b>	<b>199,34</b>	<b>115,53</b>	<b>5,88</b>	<b>164,43</b>

Начальник ОДЦП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.


СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа  
И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 СВО 12-18 (строгое)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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; 667,18	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>51,23</b>	<b>425,55</b>	<b>0,03</b>			<b>2,33</b>	<b>14,41</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,83</b>	
<b>Обед СВО 12-18 (строгое)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				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	
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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>6,15</b>	<b>13,77</b>	<b>85,31</b>	<b>489,80</b>	<b>0,14</b>			<b>2,99</b>	<b>56,03</b>	<b>247,56</b>	<b>64,80</b>	<b>4,36</b>	<b>171,36</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий


Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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 ; 667,18	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>51,23</b>	<b>425,55</b>	<b>0,03</b>			<b>2,33</b>	<b>14,41</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,83</b>	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				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	
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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>6,15</b>	<b>13,77</b>	<b>85,31</b>	<b>489,80</b>	<b>0,14</b>			<b>2,99</b>	<b>56,03</b>	<b>247,56</b>	<b>64,80</b>	<b>4,36</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа  
И.П. Круглий


Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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				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>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>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	41,03	217,13	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>14,38</b>	<b>18,16</b>	<b>79,41</b>	<b>540,42</b>	<b>0,42</b>			<b>0,75</b>	<b>71,01</b>	<b>282,31</b>	<b>80,90</b>	<b>1,88</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа  
И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				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	
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>5,71</b>	<b>13,33</b>	<b>68,04</b>	<b>415,00</b>	<b>0,11</b>			<b>2,99</b>	<b>38,43</b>	<b>235,46</b>	<b>54,90</b>	<b>1,94</b>	<b>95,02</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

10 февраля 2025 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 (Сахарный диабет) 12-18 лет (2 смена)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Мясо птицы отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03				6,57	51,56	6,36	0,44	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06			0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>22,81</b>	<b>22,76</b>	<b>78,06</b>	<b>607,29</b>	<b>0,37</b>			<b>0,35</b>	<b>103,64</b>	<b>350,60</b>	<b>95,29</b>	<b>6,21</b>	<b>191,24</b>
<b>Полдник (Сахарный диабет) 12-18 лет (2 смена)</b>														
Мясо птицы, припущенное в томатном соусе; 233,22	90	11,92	15,55	2,76	198,18	0,07				14,52	104,81	15,57	0,98	
Каша гречневая вязкая с маслом; 175,39	165	5,08	4,95	22,91	156,25	0,17				11,04	120,70	80,11	2,70	
Компот из смеси сухофруктов (б/сах) ; 293,05	200	0,44	0,09	12,96	48,80									
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>19,84</b>	<b>20,89</b>	<b>52,43</b>	<b>469,23</b>	<b>0,36</b>				<b>34,26</b>	<b>264,51</b>	<b>108,28</b>	<b>4,58</b>	<b>191,24</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.

10 февраля 2025 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 (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07				35,96	137,19	35,50	0,61	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06			0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>16,54</b>	<b>16,62</b>	<b>75,28</b>	<b>516,26</b>	<b>0,32</b>			<b>0,35</b>	<b>93,52</b>	<b>287,13</b>	<b>85,44</b>	<b>5,64</b>	
<b>Полдник (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)</b>														
Мясо птицы, припущенное в томатном соусе ; 233,54	70	9,19	11,62	2,10	149,40	0,05				12,04	80,83	12,07	0,76	
Каша гречневая вязкая с маслом ; 302	155	4,77	4,86	21,48	148,55	0,16				11,64	113,25	75,18	2,55	
Компот из смеси сухофруктов (б/сах) ; 293,05	200	0,44	0,09	12,96	48,80									
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>16,80</b>	<b>16,87</b>	<b>50,34</b>	<b>412,75</b>	<b>0,33</b>				<b>32,38</b>	<b>233,08</b>	<b>99,85</b>	<b>4,21</b>	<b>164,43</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.