



Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Пример 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	Мg	Fe	
<b>Завтрак ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 233,97	70	10,81	14,02	2,65	179,52	0,05		25,64		13,33	83,62	11,68	0,78	
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	
Кеки; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>21,05</b>	<b>20,74</b>	<b>91,61</b>	<b>638,61</b>	<b>0,26</b>	<b>4,00</b>	<b>48,14</b>	<b>0,20</b>	<b>49,22</b>	<b>164,30</b>	<b>32,54</b>	<b>5,24</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	
Виточки 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>

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г. Уфа



И.П. Крутний

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Пример блюда, 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	Мg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Макаронные изделия овсярные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Гуляши из мяса птицы (филе ЦБ); 233,97	70	10,81	14,02	2,65	179,52	0,05		25,64		13,33	83,62	11,68	0,78	
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	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>21,05</b>	<b>20,74</b>	<b>91,61</b>	<b>638,61</b>	<b>0,26</b>	<b>4,00</b>	<b>48,14</b>	<b>0,20</b>	<b>49,22</b>	<b>164,30</b>	<b>32,54</b>	<b>5,24</b>	
<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 ; 302,50	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>190,59</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Пример блюда, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценност ь (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>														
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	
Виточки 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>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	
<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>190,59</b>

Начальник ОДП

Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДПТ ГО г.Уфа

И.П. Крутий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Примечание, единицы измерения 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>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	28,34	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: Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа



И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тически за пищу (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,) 3-СОП</b>														
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,68	175	600,0	83,63	300,0	2833,0	0,02		22,50		404,12	201,59	600,18	60,03	
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 233,99	80	13,90	17,46	3,42	225,74	0,07		33,18		16,10	107,55	14,99	1,00	
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	
Кеос; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>616,8</b>	<b>103,09</b>	<b>335,0</b>	<b>3211,3</b>	<b>0,02,17</b>		<b>55,68</b>		<b>426,52</b>	<b>328,59</b>	<b>619,37</b>	<b>61,81</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) 0-СОП</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,35	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>84,44</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 ОДП

Исламова Н.А.



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа



Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Пример пищи. Наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая 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 СВО, ММС</b>														
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,68	175	600,0	83,63	300,0	2833,0	0,02		22,50		1404,12	201,59	600,18	60,03	
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 233,99	80	13,90	17,46	3,42	225,74	0,07		33,18		16,10	107,55	14,99	1,00	
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	
Кеки; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>617,8</b>	<b>103,29</b>	<b>355,1</b>	<b>3303,3</b>	<b>0,19</b>	<b>4,00</b>	<b>55,68</b>	<b>0,20</b>	<b>1440,52</b>	<b>342,59</b>	<b>627,37</b>	<b>64,61</b>	<b>92,43</b>
<b>Обед 12-18 лет СВО, ММС</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	39,60	12,60	0,90	
Кеки; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>22,60</b>	<b>22,30</b>	<b>109,64</b>	<b>723,98</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>

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г. Уфа



И.П. Крукий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Прим. пищи, включенные блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценно- сть (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 отварные с маслом ; 211,68	175	600,0	783,63	300,00	2833,01	02,00		22,50		1404,12	201,50	600,18	660,03	
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 233,99	80	13,90	17,46	3,42	225,74	0,07		33,18		16,10	107,55	14,99	1,00	
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	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>617,80</b>	<b>803,29</b>	<b>355,30</b>	<b>3303,31</b>	<b>02,19</b>	<b>4,00</b>	<b>55,68</b>	<b>0,20</b>	<b>1440,52</b>	<b>342,50</b>	<b>627,37</b>	<b>664,61</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>30,60</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>

Назначение ОДП *И.А.* Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЛП ГО г. Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции н. (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>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	3,91	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 пшаничный 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 ржанно-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>32,54</b>	<b>21,04</b>	<b>121,71</b>	<b>764,08</b>	<b>0,55</b>	<b>11,65</b>	<b>349,90</b>	<b>2,25</b>	<b>84,71</b>	<b>246,43</b>	<b>93,37</b>	<b>6,90</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Курник*; 453,54	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 ООДП

Исмаилов НА.

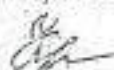


СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г. Уфа



И.П. Крутлый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Пример блюда, измерительные единицы	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 (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 233,97	70	10,81	14,02	2,65	179,52	0,05		25,64		13,33	83,62	11,68	0,78	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
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	
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>20,63</b>	<b>26,29</b>	<b>73,86</b>	<b>618,11</b>	<b>0,28</b>	<b>4,00</b>	<b>93,14</b>	<b>0,20</b>	<b>54,02</b>	<b>186,80</b>	<b>40,94</b>	<b>5,38</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); 198,02	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 ; 302,56	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>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглиф

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (кДж)	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>														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦВ); 233,99	80	13,90	17,46	3,42	225,74	0,07		33,18		16,10	107,55	14,99	1,00	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,68	175	600,07	83,62	300,00	2833,01	02,00		22,50		1404,12	201,59	600,18	60,03	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржанно-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>616,30</b>	<b>101,38</b>	<b>317,22</b>	<b>3124,75</b>	<b>02,19</b>		<b>55,68</b>		<b>1428,92</b>	<b>348,09</b>	<b>627,77</b>	<b>61,93</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); 168,06	20	7,10	6,09	0,35	84,14	0,04	1,00	15,12	0,12	7,88	61,87	7,63	0,53	
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 ржанно-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>30,39</b>	<b>27,00</b>	<b>93,72</b>	<b>740,08</b>	<b>0,63</b>	<b>9,20</b>	<b>719,98</b>	<b>2,67</b>	<b>114,27</b>	<b>287,48</b>	<b>98,37</b>	<b>9,14</b>	<b>196,31</b>

На основе ОДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Пример пищи, вспомогательное блюдо	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тический эк- вивалент (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		4,08		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; 667,18	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>58,45</b>	<b>404,98</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>0,57</b>	<b>12,65</b>	<b>81,63</b>	<b>8,29</b>	<b>0,67</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	25	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель фруктово-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>8,83</b>	<b>10,98</b>	<b>87,96</b>	<b>484,67</b>	<b>0,26</b>		<b>278,68</b>	<b>1,06</b>	<b>51,73</b>	<b>247,10</b>	<b>66,16</b>	<b>2,98</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДП *И.И.И.* Искандер Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Ca	P	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
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	
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>11,92</b>	<b>14,00</b>	<b>65,99</b>	<b>443,82</b>	<b>0,04</b>	<b>4,00</b>	<b>4,08</b>	<b>1,96</b>	<b>25,09</b>	<b>95,68</b>	<b>16,10</b>	<b>3,45</b>	<b>92,43</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, приготовленное с овощами ; 16 546,07	80	10,66	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
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>20,62</b>	<b>23,34</b>	<b>86,63</b>	<b>637,49</b>	<b>0,36</b>	<b>11,65</b>	<b>795,04</b>	<b>2,82</b>	<b>70,47</b>	<b>277,54</b>	<b>84,94</b>	<b>3,70</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП  Исмаилова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЛП ГО г. Уфа

И.П. Крутой



Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Продукты, наименование, код БЖУ	Масса (кг)	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретинол)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,78	35	9,34	10,54		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,80	9,22	0,69	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,28	134	5,46	4,77	32,08	193,21	0,08				12,69	39,67	7,52	0,76	
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	16,30	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	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	3,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>18,70</b>	<b>17,51</b>	<b>83,96</b>	<b>570,01</b>	<b>0,22</b>	<b>4,00</b>	<b>4,79</b>	<b>0,34</b>	<b>40,80</b>	<b>168,97</b>	<b>28,94</b>	<b>5,03</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Суп вегетарианский с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,32		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,56	66/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
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	
<b>Итого</b>		<b>21,18</b>	<b>21,06</b>	<b>105,99</b>	<b>695,71</b>	<b>0,49</b>		<b>254,32</b>	<b>2,42</b>	<b>58,69</b>	<b>217,26</b>	<b>76,15</b>	<b>4,15</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДП: Начальник МА:

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа

И.П. Крутай



Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Продукты питания, количество (шт, кг, л)	Масса (г/кг/л) (гр)	Насыщенность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		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; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Кефир; 383,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>15,64</b>	<b>16,66</b>	<b>68,69</b>	<b>487,61</b>	<b>0,21</b>		<b>4,08</b>	<b>2,99</b>	<b>27,43</b>	<b>146,88</b>	<b>20,72</b>	<b>2,24</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, припущенное с овощами; 16 546,07	80	10,66	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
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>26,90</b>	<b>24,10</b>	<b>111,54</b>	<b>766,67</b>	<b>0,66</b>	<b>11,65</b>	<b>772,54</b>	<b>5,68</b>	<b>86,94</b>	<b>354,11</b>	<b>107,13</b>	<b>5,87</b>	<b>93,10</b>

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа



И.П. Крутикий

## Школьное меню для организации питания обучающихся

02 сентября 2024 г.

Продукты питания, наименование блюда	Количество порций, (гр.)	Питательные 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. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (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 (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>81,36</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>

Назначение ОДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО



 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

  
 И.П. Круглай

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (к. д.л)	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		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безлютен) ; 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													
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>11,36</b>	<b>14,24</b>	<b>53,08</b>	<b>386,72</b>	<b>0,05</b>		<b>9,58</b>	<b>1,76</b>	<b>28,39</b>	<b>93,78</b>	<b>18,00</b>	<b>3,04</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 ОДЦП  Исмаилов И.А.

СОГЛАСОВАНО

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

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.


Перечень изделий 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 СВО 12-18 (строгое)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,78	35	9,34	10,54		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,80	9,22	0,69	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безлютеи); 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; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
<b>Итого</b>		<b>12,36</b>	<b>17,07</b>	<b>53,18</b>	<b>416,69</b>	<b>0,02</b>		<b>4,79</b>	<b>1,90</b>	<b>13,80</b>	<b>95,91</b>	<b>9,67</b>	<b>0,75</b>	<b>92,43</b>

Начальник ОДП  Исмаилова И.А.

СОГЛАСОВАНО



 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

  
 И.П. Круглић

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая 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</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,78	35	9,34	10,54		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,80	9,22	0,69	
Маяреные изделия отварные с растительным маслом (безлютен); 211,35	130/4	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>12,38</b>	<b>16,77</b>	<b>51,23</b>	<b>406,23</b>	<b>0,02</b>		<b>4,79</b>	<b>2,47</b>	<b>13,79</b>	<b>95,91</b>	<b>9,67</b>	<b>0,74</b>	<b>77,47</b>
<b>Обед (строгое) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11		201,70		20,16	70,15	37,14	1,33	
Плов из мяса птицы (филе индейки)*; 131,83	200	16,57	26,13	39,07	457,93	0,09	2,88	242,26	5,50	22,36	218,78	44,61	1,66	
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>19,38</b>	<b>30,70</b>	<b>70,67</b>	<b>636,88</b>	<b>0,20</b>	<b>2,88</b>	<b>443,96</b>	<b>6,07</b>	<b>44,45</b>	<b>288,96</b>	<b>81,96</b>	<b>3,01</b>	<b>89,45</b>

Начальник ОДДП 

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДПГФ г.Уфа

  
 И.П. Крушин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

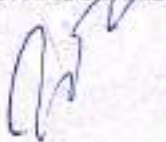
02 сентября 2024 г.

Продукты, наименование, количество	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Соль
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретинол)	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; 211,28	134	5,46	4,77	32,08	193,21	0,08				12,69	39,67	7,52	0,76	
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	
Итого		19,57	17,35	78,76	554,63	0,23	4,00	5,49	0,20	41,42	182,97	30,26	5,12	
<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, приготовленное с овощами; 16 546,07	80	10,66	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
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	0,39	
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 рж.-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	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		24,62	24,74	106,04	738,44	0,53		720,16	2,42	74,69	317,16	94,35	4,90	190,59

Начальник ОДП

Иванова И.А.

СОГЛАСОВАНО



 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

  
 И.П. Круглая

Школьное меню для организации питания обучающихся.


02 сентября 2024 г.

Пример 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 7-11 лет ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
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													
<b>Итого</b>		<b>10,92</b>	<b>13,80</b>	<b>35,81</b>	<b>311,92</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>1,76</b>	<b>10,79</b>	<b>81,68</b>	<b>8,10</b>	<b>0,62</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с порошком ; 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>190,59</b>


Исполнитель: ОДП 

Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО



 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

  
 И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 сентября 2024 г.

Пример 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	50	10,71	12,96		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; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
<b>Итого</b>		<b>13,76</b>	<b>18,72</b>	<b>55,88</b>	<b>448,99</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>2,55</b>	<b>14,80</b>	<b>109,92</b>	<b>11,01</b>	<b>0,84</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, припущенное с овощами; 16 546,07	80	10,44	13,33	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
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>20,45</b>	<b>25,33</b>	<b>85,36</b>	<b>656,88</b>	<b>0,37</b>	<b>15,65</b>	<b>774,54</b>	<b>5,27</b>	<b>76,06</b>	<b>280,55</b>	<b>88,56</b>	<b>4,58</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.