

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 октября 2024 г.

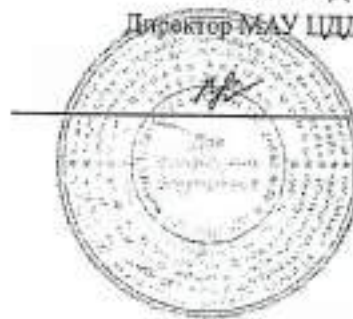
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95	0,01		45,00		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		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай с лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,06	50	4,00	0,50	27,50	130,00	0,17				10,00	32,50	7,00	1,25	
<b>Итого</b>		<b>21,12</b>	<b>15,77</b>	<b>86,68</b>	<b>573,34</b>	<b>0,27</b>		<b>67,64</b>		<b>34,45</b>	<b>86,61</b>	<b>19,38</b>	<b>2,35</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		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		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
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 витаминизированный; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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; 421,09	35	2,80	0,35	16,10	77,00	0,14			0,60	10,15	45,50	14,70	1,05	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>20,48</b>	<b>18,36</b>	<b>106,89</b>	<b>670,00</b>	<b>0,58</b>		<b>593,34</b>	<b>1,47</b>	<b>84,08</b>	<b>341,88</b>	<b>97,57</b>	<b>3,78</b>	<b>101,13</b>

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДШ ГО г.Уфа



И.П. Крутий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 ОБЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95	0,01		45,00		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		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
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>19,52</b>	<b>15,57</b>	<b>75,68</b>	<b>521,34</b>	<b>0,20</b>		<b>67,64</b>		<b>30,45</b>	<b>73,61</b>	<b>16,58</b>	<b>1,85</b>	
<b>Обед ОБЗ, 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		206,58		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		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
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 витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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>19,62</b>	<b>17,00</b>	<b>113,91</b>	<b>686,10</b>	<b>0,57</b>		<b>598,84</b>	<b>0,27</b>	<b>99,23</b>	<b>344,23</b>	<b>104,67</b>	<b>5,93</b>	<b>190,59</b>





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦСЦП ГО г.Уфа



И.П. Крутлив

Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 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		206,58		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		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
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 витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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	74,30	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>19,62</b>	<b>17,00</b>	<b>113,91</b>	<b>686,10</b>	<b>0,57</b>		<b>598,84</b>	<b>0,27</b>	<b>99,23</b>	<b>344,23</b>	<b>104,67</b>	<b>5,93</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Курица; 453,73	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>

Ис-альник ОДП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа



И.П. Крупный

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 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		206,58		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		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
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 витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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>18,78</b>	<b>16,51</b>	<b>93,89</b>	<b>598,30</b>	<b>0,52</b>		<b>593,34</b>	<b>0,27</b>	<b>80,63</b>	<b>328,88</b>	<b>94,07</b>	<b>3,38</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 ОДЦП  Исмаилова Н.А.



СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦШД ГО г.Уфа



И.П. Крутий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 12-18 лет (родительская плата,) З-СОП</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	100	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01		60,00		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		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай с лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
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>82,64</b>		<b>34,87</b>	<b>83,76</b>	<b>19,12</b>	<b>2,06</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) О-СОП</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами; 591,11	100	10,44	6,07	3,61	111,45	0,09		365,70		40,46	165,35	41,92	0,70	
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 витаминизированный; 782,11	200			9,80	39,40	0,15								
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	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>21,50</b>	<b>18,57</b>	<b>101,58</b>	<b>655,12</b>	<b>0,56</b>		<b>645,09</b>	<b>0,27</b>	<b>88,68</b>	<b>368,95</b>	<b>103,98</b>	<b>3,60</b>	<b>93,10</b>

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



Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА )</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	100	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01		60,00		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		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
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>82,64</b>		<b>34,87</b>	<b>83,76</b>	<b>19,12</b>	<b>2,06</b>	
<b>Обед ОБЗ, 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		256,89		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		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
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 витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>20,47</b>	<b>19,76</b>	<b>121,60</b>	<b>741,71</b>	<b>0,59</b>		<b>649,15</b>	<b>0,27</b>	<b>102,78</b>	<b>356,14</b>	<b>108,16</b>	<b>6,06</b>	<b>196,31</b>



СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа



И.П. Крутлый

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции и, (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>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		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		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
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 витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
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>20,47</b>	<b>19,76</b>	<b>121,60</b>	<b>741,71</b>	<b>0,59</b>		<b>649,15</b>	<b>0,27</b>	<b>102,78</b>	<b>356,14</b>	<b>108,16</b>	<b>6,06</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 ОДЦП  Исламова Н.А.



Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	100	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01		60,00		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		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
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	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>20,71</b>	<b>17,79</b>	<b>88,51</b>	<b>594,17</b>	<b>0,22</b>		<b>82,64</b>		<b>34,87</b>	<b>83,76</b>	<b>19,12</b>	<b>2,06</b>	<b>92,43</b>
<b>Обед 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		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		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
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 витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>19,63</b>	<b>19,27</b>	<b>101,58</b>	<b>653,91</b>	<b>0,54</b>		<b>643,65</b>	<b>0,27</b>	<b>84,18</b>	<b>340,79</b>	<b>97,56</b>	<b>3,51</b>	<b>104,05</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.





УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа



И.П. Крутлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 (безмолочное) 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; 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 лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
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>17,14</b>	<b>15,16</b>	<b>83,69</b>	<b>544,91</b>	<b>0,23</b>	<b>4,00</b>	<b>4,22</b>	<b>3,19</b>	<b>44,23</b>	<b>162,42</b>	<b>29,56</b>	<b>5,08</b>	<b>90,31</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		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Рыба отварная; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09	0,43			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; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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; 421,09	35	2,80	0,35	16,10	77,00	0,14			0,60	10,15	45,50	14,70	1,05	
<b>Итого</b>		<b>24,93</b>	<b>11,28</b>	<b>97,83</b>	<b>590,84</b>	<b>0,60</b>	<b>-0,43</b>	<b>201,23</b>	<b>3,62</b>	<b>79,54</b>	<b>200,24</b>	<b>109,13</b>	<b>3,86</b>	<b>101,13</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутлый

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порция, (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		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 лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
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>11,13</b>	<b>2,99</b>	<b>49,52</b>	<b>188,72</b>	<b>34,14</b>	<b>4,89</b>	<b>81,36</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		251,54		17,71	59,55	17,46	0,64	
Рыба отварная; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09	0,43			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; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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>92,52</b>	<b>574,76</b>	<b>0,55</b>	<b>0,43</b>	<b>251,54</b>	<b>2,42</b>	<b>79,64</b>	<b>199,15</b>	<b>109,12</b>	<b>3,59</b>	<b>93,10</b>

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



СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа



И.П. Крутикий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 (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; 667,17	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>4,08</b>	<b>0,48</b>	<b>12,25</b>	<b>81,62</b>	<b>8,22</b>	<b>0,67</b>	<b>90,31</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		206,58		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		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
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 витаминизированный; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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>14,47</b>	<b>17,54</b>	<b>93,59</b>	<b>590,95</b>	<b>0,33</b>		<b>598,84</b>	<b>0,75</b>	<b>85,06</b>	<b>282,50</b>	<b>87,31</b>	<b>4,17</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДШ ГО г.Уфа

И.П. Круглий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 октября 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 (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; 667,17	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>58,52</b>	<b>452,58</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>2,24</b>	<b>14,31</b>	<b>109,90</b>	<b>10,92</b>	<b>0,86</b>	<b>81,36</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		256,89		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		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
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 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>81,68</b>	<b>550,43</b>	<b>0,17</b>		<b>643,65</b>	<b>0,84</b>	<b>71,71</b>	<b>282,32</b>	<b>80,97</b>	<b>1,91</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.





Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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) 7-11 лет</b>														
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безбелковые); 211,86	155	3,41	5,94	41,32	233,43				2,20	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 ; 667,15	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	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>4,52</b>	<b>8,53</b>	<b>96,79</b>	<b>488,55</b>	<b>0,02</b>	<b>4,00</b>		<b>3,38</b>	<b>21,70</b>	<b>14,14</b>	<b>8,53</b>	<b>2,90</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Суп-пюре картофельный вегетарианский ; 666,1	250	1,79	10,30	13,48	154,30	0,10	15,50	602,10	4,59	15,10	57,30	27,50	0,84	
Рис припущенный (растительное масло) ; 610,02	150	3,73	5,82	38,85	222,47	0,04			2,54	9,72	78,86	26,58	0,57	
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	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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>6,07</b>	<b>18,95</b>	<b>104,69</b>	<b>614,19</b>	<b>0,32</b>	<b>15,50</b>	<b>607,60</b>	<b>8,11</b>	<b>45,40</b>	<b>148,30</b>	<b>64,25</b>	<b>3,87</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДП *Исмаилов Н.А.* Исмаилов Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа



И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции и, (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 отварные с растительным маслом (безпшотен); 211,37	185	4,10	6,13	49,58	271,12					5,15		0,31	0,04	
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		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>4,65</b>	<b>8,96</b>	<b>102,12</b>	<b>509,04</b>	<b>0,03</b>		<b>5,50</b>	<b>0,98</b>	<b>26,03</b>	<b>12,14</b>	<b>10,48</b>	<b>2,53</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Суп-пюре картофельный вегетарианский ; 666,1	250	1,79	10,30	13,48	154,30	0,10	15,50	602,10	4,59	15,10	57,30	27,50	0,84	
Рис припущенный (растительное масло) ; 610,02	150	3,73	5,82	38,85	222,47	0,04			2,54	9,72	78,86	26,58	0,57	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>6,63</b>	<b>18,71</b>	<b>107,62</b>	<b>631,39</b>	<b>0,31</b>	<b>19,50</b>	<b>602,10</b>	<b>8,31</b>	<b>41,80</b>	<b>150,20</b>	<b>62,35</b>	<b>4,25</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДДП  Исмаилова Н.А.





Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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); 108,88	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 (безпшотен); 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>4,08</b>	<b>0,57</b>	<b>12,35</b>	<b>81,63</b>	<b>8,29</b>	<b>0,64</b>	<b>90,31</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		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Мясо птицы (филе индейки) тушеное с овощами (без муки и томат-пасты); 97,42	90	11,92	17,70	1,36	212,62	0,04	1,35	185,99	2,21	19,03	130,06	16,46	1,03	
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													
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
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>17,68</b>	<b>26,31</b>	<b>83,98</b>	<b>670,59</b>	<b>0,15</b>	<b>1,35</b>	<b>392,72</b>	<b>5,20</b>	<b>62,93</b>	<b>270,93</b>	<b>67,89</b>	<b>4,57</b>	<b>101,13</b>

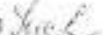
Начальник ОДДП *Исмаилов И.А.* Исмаилов И.А.



Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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) 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; 667,18	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>5,49</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>
<b>Обед строгое (родительская плата) 12-18 лет</b>														
Рассольник с пшенной крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05		251,54		17,71	59,55	17,46	0,64	
Мясо птицы (филе индейки) тушеное с овощами (без муки и томат-пасты); 97,42	90	1,92	17,70	1,36	212,62	0,04	1,35	185,99	2,21	19,03	130,06	16,46	1,03	
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>17,59</b>	<b>29,93</b>	<b>69,20</b>	<b>616,71</b>	<b>0,13</b>	<b>1,35</b>	<b>437,53</b>	<b>5,20</b>	<b>48,88</b>	<b>270,74</b>	<b>61,48</b>	<b>2,28</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.





Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95	0,01		45,00		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		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Сыр (порциями); 27,02	15	3,95	3,99		52,50		0,11	35,70	0,06	150,00	90,00	8,25	0,11	
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>23,47</b>	<b>19,56</b>	<b>63,00</b>	<b>521,94</b>	<b>0,22</b>	<b>0,11</b>	<b>103,20</b>	<b>0,06</b>	<b>180,05</b>	<b>181,57</b>	<b>32,39</b>	<b>2,04</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		206,58		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		364,26		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		36,62	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		5,50		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>612,96</b>	<b>0,35</b>	<b>93,52</b>	<b>287,13</b>	<b>85,44</b>	<b>5,64</b>	<b>190,59</b>

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



Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01		60,00		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		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Масло сливочное; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40		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>20,71</b>	<b>22,33</b>	<b>88,00</b>	<b>635,25</b>	<b>0,27</b>		<b>124,00</b>	<b>0,08</b>	<b>53,99</b>	<b>116,22</b>	<b>36,58</b>	<b>4,58</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		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
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	
Рыба запеченная с овощами; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07		364,26		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		36,62	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	
<b>Итого</b>		<b>22,37</b>	<b>22,32</b>	<b>60,79</b>	<b>532,49</b>	<b>0,34</b>		<b>670,37</b>	<b>0,35</b>	<b>86,04</b>	<b>338,50</b>	<b>85,39</b>	<b>3,79</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДДП *Исмамова И.А.* Исмамова И.А.





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 октября 2024 г.

Пример пищи, наименования 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		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безпшени); 211,54	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>4,08</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		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Мясо птицы (филе индейки) тушеное с овощами (без муки и томат-пасты) ; 97,42	90	11,92	17,70	1,36	212,62	0,04	1,35	185,99	2,21	19,03	130,06	16,46	1,03	
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													
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>17,60</b>	<b>27,90</b>	<b>68,56</b>	<b>595,87</b>	<b>0,15</b>	<b>1,35</b>	<b>392,72</b>	<b>4,63</b>	<b>61,00</b>	<b>270,90</b>	<b>67,68</b>	<b>4,55</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДЦП *Иванов* Исполн. *И.А.*

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦВДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 ( 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 (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; 667,18	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>5,49</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		251,54		17,71	59,55	17,46	0,64	
Мясо птицы (филе индейки) тушеное с овощами (без муки и томат-пасты); 97,42	45/45	11,92	17,70	1,36	212,62	0,04	1,35	185,99	2,21	19,03	130,06	16,46	1,03	
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; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
<b>Итого</b>		<b>17,60</b>	<b>30,46</b>	<b>73,85</b>	<b>640,15</b>	<b>0,13</b>	<b>1,35</b>	<b>437,53</b>	<b>5,42</b>	<b>49,27</b>	<b>270,75</b>	<b>61,50</b>	<b>2,29</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДП  Исмаилова Н.А.



СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа



И.П. Крутлый

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</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 лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
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>4,22</b>	<b>2,99</b>	<b>30,23</b>	<b>148,42</b>	<b>21,56</b>	<b>2,28</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		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Рыба отварная; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09	0,43			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; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
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		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>24,17</b>	<b>11,57</b>	<b>107,30</b>	<b>628,64</b>	<b>0,57</b>	<b>0,43</b>	<b>206,73</b>	<b>2,42</b>	<b>93,69</b>	<b>199,34</b>	<b>115,53</b>	<b>5,88</b>	<b>190,59</b>

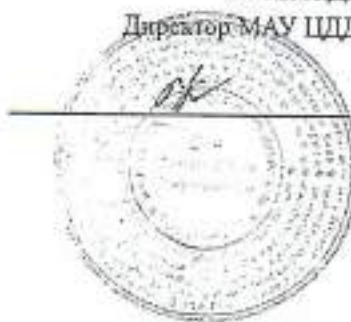
Начальник ОДЦП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа



И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 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 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	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглутен); 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>5,49</b>	<b>2,33</b>	<b>14,41</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,83</b>	<b>92,43</b>

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



СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа



И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

07 октября 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 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; 667,17	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>58,52</b>	<b>452,58</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>2,24</b>	<b>14,31</b>	<b>109,90</b>	<b>10,92</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		256,89		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		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
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 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>14,85</b>	<b>18,82</b>	<b>98,95</b>	<b>625,23</b>	<b>0,20</b>		<b>649,15</b>	<b>0,84</b>	<b>89,31</b>	<b>294,42</b>	<b>90,87</b>	<b>4,33</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДЦП  Исмаилова Н.А.