



СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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 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	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>20,48</b>	<b>18,36</b>	<b>110,04</b>	<b>684,00</b>	<b>0,56</b>		<b>593,34</b>	<b>0,87</b>	<b>80,93</b>	<b>319,13</b>	<b>87,77</b>	<b>3,61</b>	<b>101,13</b>



Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 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 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		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>



Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции и. (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>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	74,80	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>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Курник; 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>

Начальник ОДДЛ *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

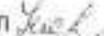


И.П. Кругляй

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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; 453,73	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	
<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 ОДДП  Исламова Н.А.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа




И.П. Крутлый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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,) 3-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,) 0-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 ; 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>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 ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа



И.П. Крутлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 2024 г.

Пръем 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 ОВЗ, 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 ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА )</b>														
Расольник 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	
Яблоно ; 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>21,60</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 ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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 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	
Итого		20,47	19,76	121,60	741,71	0,59		649,15	0,27	102,78	356,14	108,16	6,06	
<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	
Итого		12,86	12,46	58,54	402,61	0,15	4,00	48,92	0,20	44,52	128,70	28,73	4,05	196,31

Начальник ОДП *Ислюмова Н.А.* Ислюмова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа



И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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	0,05	
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 ОДДП *Ирина* Исполнитель И.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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>														
Расольник 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 пит. нив; 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 ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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) 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. Крутлый

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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 безглютенной 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 безглютенной 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 ОДЦП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглиб

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	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.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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) 7-11 лет</b>														
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,36	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 *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (бездрожжевые); 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	
Итого		4,65	8,96	102,12	509,04	0,03		5,50	0,98	26,03	12,14	10,48	2,53	
<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	
Итого		6,63	18,71	107,62	631,39	0,31	19,50	602,10	8,31	41,80	150,20	62,35	4,25	196,31

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.

09 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (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 (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>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>29,31</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 *И.И.И.* Исламов Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

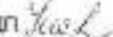


И.П. Крутлый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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>

Начальник ОДДП  Исламов Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г. Уфа

И.П. Крутлый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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 залеченная 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	
Яблово ; 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 ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круликов

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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 ОДЦП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

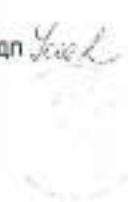


И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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 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 (безшпотен); 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>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 ОДДП *Иселева Н.А.* Иселева Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутиц

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 сентября 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 ОДЦП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.Л. Крутной

Школьное меню для организации питания обучающихся.

09 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 (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 ОДЦП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.