



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Продукты питания (наименование, количество)	Единица измерения (кг, г, шт)	Пищевые вещества (г/100г)			Энергетическая ценность (ккал/100г)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Итого
		Б	Ж	У		В1	С	А (р.р.)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (горячее бесплатное питание 7-11 лет)														
Маковые изделия с тертым сыром : 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08		50,80		112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко : 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		11,66	10,25	82,16	464,49	0,21		56,30		136,11	134,29	27,23	4,05	90,31
Обед (горячее бесплатное питание 7-11 лет)														
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 яблочно-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания : 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		21,22	19,69	106,06	683,81	0,49		277,02	0,27	59,89	218,66	76,15	4,16	101,13



Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Продукты, единица измерения	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Целлюлоза (г)
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Обед 7-11 лет (родительская плата)														
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	
Виталин из мяса птицы с томатным соусом; 502,56	60x30	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		22,30	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 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	
Итого		20,72	19,56	104,52	675,96	0,47		277,02	0,27	59,19	215,41	75,45	4,06	78,02
Полдник (родительская плата)														
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	
Итого		11,86	12,26	38,34	310,61	0,13		48,92		30,52	114,70	20,73	1,25	45,00

Начальник ООДП: Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа



И.П. Крутай

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Наименование продукта (с указанием количества)	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (УИП)	Е	Са	Р	Mg	Кс	
Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)														
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	
Витаминизированный суп 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	37,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный : 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания : 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания : 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		21,22	19,69	106,06	683,81	0,49		277,02	0,27	59,89	218,66	76,15	4,16	
полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)														
Курник® : 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром : 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Сок фруктовый : 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Яблоко : 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Кеки : 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		13,80	14,60	81,01	512,11	0,18	4,00	54,42	0,20	62,12	140,80	38,63	6,47	190,59

Наталья Ю. ОДП Исламова И.А.



Школьное меню для организации питания обучающихся

14 октября 2024 г.

Продукты, входящие в меню	Масса (г/кг/л)	Плотность (г/мл)			Энергетическая ценность (ккал/100г)	Витаминизация (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)														
Макаронные изделия с твердым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08		30,80		112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		11,66	10,25	82,16	464,49	0,21		56,30		136,11	134,29	27,23	4,05	
Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)														
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	
Витониз из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	3,32	151,31	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		21,22	19,69	106,06	683,81	0,49		277,02	0,27	59,89	218,66	76,15	4,16	190,59



Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Наименование продукта (наименование блюда)	Масса порции г. (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	
Завтрак 12-18 лет (родительская плата.) З-СОП														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		12,29	9,27	84,35	475,87	0,21	4,00	58,39	0,20	146,95	149,77	27,05	4,54	81,36
Обед 12-18 лет (родительская плата.) О-СОП														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,95	36,77	87,23	35,88	2,08	
Виточка 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 молочко-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	
Итого		22,10	20,60	104,44	689,28	0,52	11,65	344,40	2,25	67,11	234,33	83,47	4,48	93,10

Начальник ОДП:  Ушакова Н.А.



Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Продукты питания, наименование (кг/шт)	Масса (г/шт), (гр.)	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал/100 г)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Сумма
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретинол)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак 12-18 лет СВО, ММС														
Молочные изделия с тертым сыром; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		12,79	10,97	89,55	510,57	0,21	4,00	58,39	0,20	146,95	149,77	27,05	4,54	92,43
Обед 12-18 лет СВО, ММС														
Суп картофельный с бараниной; 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	
Виточки 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; 38,11	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	
Итого		22,10	20,60	104,44	689,28	0,52	11,65	344,40	2,25	67,11	234,33	83,47	4,48	104,05

Начальник ОДП:  Исмаилова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа



И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример блюда, количество (шт./кг/л)	Масса продукта в (гр.)	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность ккал/100 (кДж/100)	Витаминизация (мг)				Минерализация (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретинол)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		12,79	10,97	89,55	510,57	0,21	4,00	58,39	0,20	146,95	149,77	27,05	4,54	
Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)														
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	
Виточки 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	27,33	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	
Итого		22,10	20,60	104,44	689,38	0,52	11,65	344,40	2,25	67,11	234,33	83,47	4,48	196,31

Исполнитель: И.И.И. Исмаилов Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круцкий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Наименование блюда (с указанием количества использованных основных ингредиентов)	Масса порции (г)	Пищевые волокна (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Итого
		Б	Ж	У		В1	С	А (РЭ)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
обед ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (2 СМЕНА)														
Суп жарофелный 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	82,30	27,35	0,60	
Кисель шлово-яблочный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	10	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	10	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		22,10	20,60	04,44	689,28	0,52	11,65	344,40	2,25	67,11	234,33	83,47	4,48	
полдник ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (2 СМЕНА)														
Юрник*; 453,64	100	11,84	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		12,84	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: _____

Исачкина Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

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

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутиев

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

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

Наименование ОДДП: *Х.С.С.*

Исполнитель: И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДШ ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, количество блюд	Масса порция н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценно сть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (Фенилкетонурия) 7-11 лет														
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	
Итого		1,63	5,85	92,24	438,08	0,02	4,00	22,50	0,25	21,86	15,53	8,47	2,90	
Обед (Фенилкетонурия) 7-11 лет														
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	
Итого		6,61	16,70	103,17	592,04	0,17	4,00	2 020,49	2,79	65,18	169,09	83,31	4,07	190,59

Начальник ОДШ  Исмаилов Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутной

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (фенилкетонурия) 12-18 лет														
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	
Итого		1,76	6,14	103,87	488,65	0,02	4,00	22,50	1,04	22,97	15,54	8,54	2,91	
Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет														
Салат "Степной" (без лука); 480,07	100	1,66	5,27	9,66	93,17	0,08		633,48		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	
Итого		7,16	17,54	95,96	574,16	0,18	5,00	2 681,61	3,67	61,82	188,54	91,30	2,09	196,31

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДи ГО г.Уфа

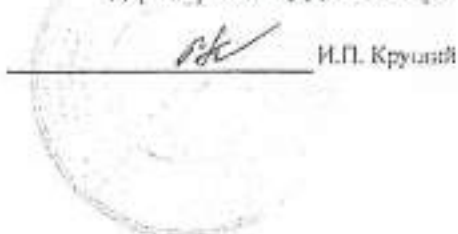
И.П. Крутия

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример питания (составлено по Б.Ж.К.Ф.)	А.г. (ска- лорий) (к.Д.р.)	Питатель- ные вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал/100 г (к.Д.р.))	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Целлю- лоза
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретино- л)	Е	Са	Р	Мg	Ке	
Завтрак (безмолочное) 12-18 лет														
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	
Магронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		19,39	19,76	68,69	526,52	0,22		5,49	2,99	29,12	175,08	23,40	2,43	81,36
Обед (безмолочное) 12-18 лет														
Суп картофельный с перцем ; 129,2	250	5,91	4,53	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), приготовленное в овощах ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 420,02	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14				0,60	8,00	26,00	5,60	1,00
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,11	40	3,20	0,40	18,40	88,00	0,16				0,68	11,60	52,00	16,80	1,20
Итого		16,28	12,07	108,82	605,34	0,61	11,65	308,56	5,68	75,16	341,11	95,51	5,56	93,10

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

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

Начальник ОДЦП

Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутай

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример блюда, размерная норма в чашах	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	
Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен) ; 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		13,75	18,31	61,21	465,45	0,03		5,49	2,33	14,71	109,91	10,99	0,86	81,36
Обед (безглютеновый) 12-18 лет														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		10,00	11,31	83,91	476,16	0,31	11,65	331,06	2,82	58,69	264,54	73,32	3,39	93,10

Начальник ОДП *И.И.И.*

Ислюмова И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крушин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример питания наименование блюда	Масса продукта в порции	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность ккал/100 г (кДж/100 г)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Калории
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретинол)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Завтрак 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		19,83	20,20	85,96	601,32	0,25		10,99	2,99	46,72	187,18	33,30	4,85	
Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)														
Суп картофельный с говядиной; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб 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	
Итого		13,50	11,01	98,12	542,41	0,48		256,18	2,42	62,91	304,16	82,73	4,59	190,59

Начальник ОДП

Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

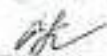
14 октября 2024 г.

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

Начальник ОДДП

Исмаева Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Завтрак (строгое 7-11)														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		13,96	17,68	65,74	478,79	0,06		10,99	0,57	31,64	121,93	20,87	3,25	90,31
Обед (строгое 7-11 лет)														
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	
Итого		9,25	12,12	92,97	519,11	0,30	4,00	263,68	2,98	73,74	262,18	79,57	6,26	101,13

На основе ОДП  Исмаилов Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа



И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		В	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак ОБЗ, инвалиды 7-11 лет (строгое)														
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 (безлютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		13,96	17,68	65,74	478,79	0,06		10,99	0,57	31,64	121,93	20,87	3,25	
Обед ОБЗ, инвалиды 7-11 лет (строгое)														
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	
Итого		8,81	11,68	75,70	444,31	0,27	4,00	258,18	2,98	56,14	250,08	69,67	3,84	190,5

Начальник ОДДП

И.И. К.

Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа


И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

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

Начальник ООДП

Исханова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

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

Наименование ОДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

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

Надлежна ОДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тичес- кая ценнос- ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Обед строгое (родительская плата) 12-18 лет														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,57	80	0,04	1,30	0,23	12,86	0,03		53,33		9,50	108,41	11,28	0,79	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах) ; 382,08	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	
Итого		9,86	12,80	75,10	455,26	0,32	11,65	315,23	4,97	58,41	276,77	74,72	3,48	93,10

Начальник ОДДП

Исламова И.А.