



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

*И.П. Крутиль*

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Продукты, входящие в блюдо	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		П1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
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	
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; 583,43	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>11,66</b>	<b>10,25</b>	<b>82,16</b>	<b>464,49</b>	<b>0,21</b>		<b>56,30</b>		<b>136,11</b>	<b>134,29</b>	<b>27,23</b>	<b>4,05</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
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	0,84	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>21,22</b>	<b>19,69</b>	<b>106,06</b>	<b>683,81</b>	<b>0,49</b>		<b>277,02</b>	<b>0,27</b>	<b>59,89</b>	<b>218,66</b>	<b>76,15</b>	<b>4,16</b>	<b>101,13</b>

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа


И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Продукты, напитки, специи	Масса порции (гр.)	Насыщенность			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)				Минерализация (мг)				Цена
		В	Ж	У		В1	С	А (Vit.)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Обед 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	300	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,36	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,30	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	
<b>Итого</b>		<b>20,72</b>	<b>19,56</b>	<b>104,52</b>	<b>675,96</b>	<b>0,47</b>		<b>277,02</b>	<b>0,27</b>	<b>59,19</b>	<b>215,41</b>	<b>75,45</b>	<b>4,06</b>	<b>78,02</b>
<b>Полдник (родительская плата)</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	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>

Исполнитель ООДП

Исходник И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутиев

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Продукты питания, в т.ч. с указанием количества	Масса порции г (гр)	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)				Макроэлементы (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (МЕ)	Е	Са	Р	Mg	Кс	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Суп картофельный с грибами; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Витамин из мяса птицы с томатным соусом; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		21,22	19,09	106,04	683,81	0,49		277,02	0,27	59,89	218,66	76,15	4,16	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
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	5,30	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

Начальник ОДП

Исаченко И.А.





УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

*(Signature)*  
 И.П. Крушин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Продукты, входящие в состав	Масса продукта (кг)	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал/100 г)	Витаминный состав (мг)				Минеральный состав (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (МЕ)	Е	Са	Р	Мg	Кс	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)</b>														
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	
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		3,50		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	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)</b>														
Суп куриный с картофелем : 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Витаминизированный из мяса птицы с картофельным соусом ; 503,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа

Н.П. Крутаев

Щедрое меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Продукты, количество (кг)	Масса порции (гр)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (УТ)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет (родительская плата,) З-СОП</b>														
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	
<b>Итого</b>		<b>12,29</b>	<b>9,27</b>	<b>84,35</b>	<b>475,87</b>	<b>0,21</b>	<b>4,00</b>	<b>58,39</b>	<b>0,20</b>	<b>146,95</b>	<b>149,77</b>	<b>27,05</b>	<b>4,54</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) О-СОП</b>														
Суп куриный 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	
Винегрет 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	0,69	
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	19,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>	<b>11,65</b>	<b>344,40</b>	<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДПТ

Исаченко Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.Л. Крутной

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Продукты, входящие в состав	Масса сырья (г)	Плотность (г/см³)			Энергетическая ценность (ккал/100 г)	Вещества (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		В	Ж	У		В	С	А (Niac)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет СВО, ММС</b>														
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: 383,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>12,79</b>	<b>10,97</b>	<b>89,55</b>	<b>510,57</b>	<b>0,21</b>	<b>4,00</b>	<b>58,39</b>	<b>0,20</b>	<b>146,95</b>	<b>149,77</b>	<b>27,05</b>	<b>4,54</b>	<b>92,43</b>
<b>Обед 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Суп куриный с вермишелью : 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	15,88	2,08	
Биточка из мяса птицы с томатным соусом: 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом : 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный: 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания: 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржанопшеничный для детского питания : 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>30,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>	<b>11,65</b>	<b>344,40</b>	<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	<b>104,05</b>



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутой

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Продукты питания (наименование)	Масса (кг)	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав (мг)				Минеральный состав (мг)				Итого
		Б	Ж	У		В1	С	А (РЭ)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром; 211,61	170	8,69	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 витаминными 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	
Ком; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		12,79	10,97	69,55	510,57	0,21	4,00	58,39	0,20	146,95	149,77	27,05	4,54	
<b>Обед ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Суп картофельный с курицей; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	300	0,10	0,08	8,77	34,73									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминными 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>		22,10	20,60	104,44	689,28	0,52	11,65	344,40	2,25	67,11	234,33	83,47	4,48	196,31

Начальник ОДП

Исачкина И.А.

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДДП ГО г. Уфа

И.П. Кравцов

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Продукты питания (наименование)	Масса (г)	Энергетическая ценность (ккал)			Энергетическая ценность (кДж)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цинк
		Б	Ж	У		В1	С	А (МЕ)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горошком: 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	
Витонин из мяса птицы с томатным соусом: 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом: 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный: 105,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания: 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания: 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>	<b>11,65</b>	<b>344,40</b>	<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	
<b>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 ОДП: Ионина Н.А.



СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутный

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Пример блюда, наименование блюда	Масса порции н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическо- вая ценност ь (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); 108,37	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 безглютенной 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>13,52</b>	<b>17,24</b>	<b>58,45</b>	<b>443,89</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>0,57</b>	<b>14,34</b>	<b>109,83</b>	<b>10,97</b>	<b>0,86</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с маслом ; 58,11	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 безглютенной 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>8,82</b>	<b>10,45</b>	<b>83,31</b>	<b>461,23</b>	<b>0,26</b>		<b>278,68</b>	<b>0,84</b>	<b>51,34</b>	<b>247,09</b>	<b>66,14</b>	<b>2,97</b>	<b>101,1</b>

На странице ОДП

Ислюкова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦЛДП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции н. (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	
<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; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>61,21</b>	<b>465,45</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>2,33</b>	<b>14,71</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,86</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (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; 58,1Г	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,00</b>	<b>11,31</b>	<b>83,91</b>	<b>476,16</b>	<b>0,31</b>	<b>11,65</b>	<b>331,06</b>	<b>2,82</b>	<b>58,69</b>	<b>264,54</b>	<b>73,32</b>	<b>3,39</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП

Иванова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДФ ГО г.Уфа

*И.П. Крушин*  
И.П. Крушин

Щемяное меню для организации питания обучающихся.


16 сентября 2024 г.

Наименование продукта	Масса порции в граммах	Показатели пищевой ценности			Энергетическая ценность (ккал/100 г)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (РЭ)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Мясоризоты оваренное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Молочные изделия оваренные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	17,01	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	
<b>Итого</b>		<b>19,33</b>	<b>18,50</b>	<b>80,76</b>	<b>566,62</b>	<b>0,25</b>		<b>10,99</b>	<b>2,99</b>	<b>46,72</b>	<b>187,18</b>	<b>33,30</b>	<b>4,85</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,32		29,42	69,78	28,70	1,66	
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 оваренный 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	
<b>Итого</b>		<b>14,34</b>	<b>11,50</b>	<b>18,14</b>	<b>630,21</b>	<b>0,53</b>		<b>261,68</b>	<b>2,42</b>	<b>81,51</b>	<b>319,51</b>	<b>93,33</b>	<b>7,14</b>	<b>101,13</b>



СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДПТ ГО г.Уфа


 И.П. Крутиев

Школьное меню для организации питания обучающихся

16 сентября 2024 г.

Продукты (наименование)	Масса (г/шт)	Насыщенные жиры			Холестерин	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (УИ)	Е	Са	Р	Мg	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 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
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Суп куриный с вермишелью; 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 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 ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутай

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Прием пищи, изменчивые блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос- ть (кДж)	Витамины (мг)				Микроэлементы (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Масляные 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	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Салат "Степной" (без лука); 495,01	60	1,00	5,16	5,80	73,89	0,05		392,49		12,63	30,36	15,45	0,46	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой ; 666,4	200	1,18	3,77	14,00	98,65	0,05	4,00	1 622,50	0,37	22,80	45,50	30,40	0,57	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
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,

Начальник ОДДП

Исмаилов И.А.

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круткий

Щадящее меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Пример 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	
<b>Завтрак (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Макаронные изделия (безбелково) отварные с маслом ; 211,53	185	0,67	4,00	53,62	258,59			22,50	0,05	6,35	1,50	0,31	0,05	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>1,76</b>	<b>6,14</b>	<b>103,87</b>	<b>488,65</b>	<b>0,02</b>	<b>4,00</b>	<b>22,50</b>	<b>1,04</b>	<b>22,97</b>	<b>15,54</b>	<b>8,54</b>	<b>2,91</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Салат "Степной" (без лука); 480,07	100	1,66	5,27	9,66	93,17	0,08		653,48		20,79	50,52	25,72	0,76	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой ; 666,52	250	1,48	4,71	17,50	123,31	0,06	5,00	2 028,13	0,46	28,50	56,88	38,00	0,71	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
<b>Итого</b>		<b>7,16</b>	<b>17,54</b>	<b>95,96</b>	<b>574,16</b>	<b>0,18</b>	<b>5,00</b>	<b>2 681,61</b>	<b>3,67</b>	<b>61,82</b>	<b>188,54</b>	<b>91,30</b>	<b>2,09</b>	<b>196,3</b>

Начальник ОДП

Ислюмова Н.А.





УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

*И.П. Крутиль*  
 И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (к. Дж)	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>														
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	
<b>Итого</b>		<b>11,24</b>	<b>15,80</b>	<b>64,41</b>	<b>443,99</b>	<b>0,23</b>		<b>101,30</b>		<b>140,91</b>	<b>156,79</b>	<b>35,63</b>	<b>4,19</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Суп гороховый (сах. диабет) ; 129,28	250	9,28	4,67	22,08	168,16	0,36	4,20	600,74	2,12	56,76	115,86	48,18	3,07	
Филе грудки отварное (на суп) ; 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	
<b>Итого</b>		<b>28,67</b>	<b>25,45</b>	<b>75,86</b>	<b>647,72</b>	<b>0,59</b>	<b>8,20</b>	<b>696,96</b>	<b>2,55</b>	<b>94,49</b>	<b>263,60</b>	<b>86,36</b>	<b>6,60</b>	<b>190,5</b>

Начальник ООДП *И.И. И.*

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутиный

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Принем 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 (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
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	
<b>Итого</b>		<b>11,29</b>	<b>9,07</b>	<b>51,47</b>	<b>331,97</b>	<b>0,21</b>		<b>58,39</b>		<b>135,35</b>	<b>155,27</b>	<b>27,45</b>	<b>1,86</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Суп гороховый (сах.диабет) ; 129,28	250	9,28	4,67	22,08	168,16	0,36	4,20	600,74	2,12	56,76	115,86	48,18	3,07	
Филе грудки отварное (на суп), 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	
<b>Итого</b>		<b>29,21</b>	<b>25,99</b>	<b>93,66</b>	<b>726,06</b>	<b>0,62</b>	<b>8,20</b>	<b>717,46</b>	<b>2,55</b>	<b>112,96</b>	<b>277,17</b>	<b>97,10</b>	<b>9,05</b>	<b>196,2</b>

Начальник ОДЦП

Ислюкова Н.А.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Пример питания 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); 108,37	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 (безлюток); 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	
<b>Итого</b>		<b>13,96</b>	<b>17,68</b>	<b>65,74</b>	<b>478,79</b>	<b>0,06</b>		<b>10,99</b>	<b>0,57</b>	<b>31,64</b>	<b>121,93</b>	<b>20,87</b>	<b>3,25</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), приготовленное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Компот из свежих плодов (б/сах); 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>9,25</b>	<b>12,12</b>	<b>92,97</b>	<b>519,11</b>	<b>0,30</b>	<b>4,00</b>	<b>263,68</b>	<b>2,98</b>	<b>73,74</b>	<b>262,18</b>	<b>79,57</b>	<b>6,26</b>	<b>101,1</b>

Наименование ОДЦП

Ислюмова И.А.



СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Примечание наименование блюда	Масса порции 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	
<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	
Каша пшениная 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	
<b>Итого</b>		<b>15,08</b>	<b>20,02</b>	<b>42,31</b>	<b>409,90</b>	<b>0,19</b>		<b>6,62</b>		<b>23,47</b>	<b>197,31</b>	<b>42,05</b>	<b>1,85</b>	<b>92,43</b>

Исполнитель: ООДП

Исмаилов Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа
  
И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся

16 сентября 2024 г.

Продукты питания (наименование)	Масса продукта (г)	Простые углеводы (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Сред.
		Б	Ж	У		В1	С	А (β-каротин)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки): 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макророльные 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	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Суп картофельный с горошком: 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 в соусе: 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	0,39	
Кисель плодово-ягодный: 305,1	300	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		13,50	11,01	98,12	542,41	0,48		256,18	2,42	62,91	304,16	82,73	4,59	190,59

наименование ЦДП ГО г.Уфа, Исполнитель И.А.

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦШП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Пример питания, индивидуальное блюдо	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</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,78	35	9,34	10,54		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,80	9,22	0,69	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	130/4	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>12,38</b>	<b>16,77</b>	<b>51,23</b>	<b>406,23</b>	<b>0,02</b>		<b>4,79</b>	<b>2,47</b>	<b>13,79</b>	<b>95,91</b>	<b>9,67</b>	<b>0,74</b>	<b>77,4</b>
<b>Обед (строгое) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11		201,70		20,16	70,15	37,14	1,33	
Плов из мяса птицы (филе индейки)*; 131,83	200	16,57	26,13	39,07	457,93	0,09	2,88	242,26	5,50	22,36	218,78	44,61	1,66	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>19,38</b>	<b>30,70</b>	<b>70,67</b>	<b>636,88</b>	<b>0,20</b>	<b>2,88</b>	<b>443,96</b>	<b>6,07</b>	<b>44,45</b>	<b>288,96</b>	<b>81,96</b>	<b>3,01</b>	<b>89,4</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 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) 12-18</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,78	35	9,34	10,54		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,80	9,23	0,69	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безлютен) ; 211,35	130/4	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>12,38</b>	<b>16,77</b>	<b>51,23</b>	<b>406,23</b>	<b>0,02</b>		<b>4,79</b>	<b>2,47</b>	<b>13,79</b>	<b>95,91</b>	<b>9,67</b>	<b>0,74</b>	<b>77,47</b>
<b>Обед (строгое) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11		201,70		20,16	70,15	37,14	1,33	
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,83	200	16,57	26,13	39,07	457,93	0,09	2,88	242,26	3,50	22,36	218,78	44,61	1,66	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>19,38</b>	<b>30,70</b>	<b>70,67</b>	<b>636,88</b>	<b>0,20</b>	<b>2,88</b>	<b>443,96</b>	<b>6,07</b>	<b>44,45</b>	<b>288,96</b>	<b>81,96</b>	<b>3,01</b>	<b>89,47</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОБЗ, 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 (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	
<b>Итого</b>		<b>13,72</b>	<b>18,09</b>	<b>48,54</b>	<b>412,68</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>2,24</b>	<b>14,01</b>	<b>109,90</b>	<b>10,92</b>	<b>0,83</b>	
<b>обед ОБЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (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	
<b>Итого</b>		<b>10,03</b>	<b>13,49</b>	<b>83,67</b>	<b>497,50</b>	<b>0,33</b>	<b>15,65</b>	<b>317,23</b>	<b>5,27</b>	<b>65,20</b>	<b>281,18</b>	<b>78,34</b>	<b>4,37</b>	<b>196,3</b>

Начальник ООДП: Молчанова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДШ ГО г.Уфа

И.П. Крутний

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тически за 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	2,08		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	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>61,21</b>	<b>465,45</b>	<b>0,03</b>		<b>5,49</b>	<b>2,33</b>	<b>14,71</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,86</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (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	
<b>Итого</b>		<b>10,00</b>	<b>11,31</b>	<b>83,91</b>	<b>476,16</b>	<b>0,31</b>	<b>11,65</b>	<b>331,06</b>	<b>2,82</b>	<b>58,69</b>	<b>264,54</b>	<b>73,32</b>	<b>3,39</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП Исмаилова Н.А.



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы

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

Меню дополнительного питания  
на 16 сентября 2024 г.

№	Наименование блюда	г					Цена
		Белки	Жиры	Углеводы	Ккол		
	Суп картофельный с горохом	250	4,73	3,64	15,59	114,33	15,00
	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	60/40	7,32	11,10	5,32	151,21	34,00
	Макаронные изделия с тертым сыром	180	7,85	7,62	33,21	233,31	33,00
	Рис отварной с маслом	185	3,87	4,17	40,03	212,87	19,00
	Вак-беляш	75	8,12	8,42	21,13	192,61	40,00
	Курник	75	8,92	9,20	21,31	203,31	35,00
	Сосиска в тесте	40/40	8,54	10,29	25,14	233,55	35,00
	Пицца с сосисками	75	8,81	10,06	26,16	234,30	36,00
	Пирожки печеные с капустой	75	5,41	6,68	30,08	202,39	20,00
	Пирожки печеные с яблоком	75	4,69	4,06	38,11	207,61	20,00
	Пирожки печеные с картофелем	75	5,37	5,18	33,47	201,92	20,00
	Плюшка московская	75	6,48	5,01	43,73	245,71	15,00
	Дучмак с творогом	75	14,03	8,09	23,95	226,60	40,00
	Ватрушка с творогом	75	10,16	5,40	33,53	224,10	25,00
	Булочка домашняя	75	6,57	10,09	47,14	305,59	25,00
	Шанежка наливная	75	5,87	5,36	35,14	212,53	20,00
	Хлеб пшеничный для детского питания	30	2,40	0,30	16,50	78,00	4,00
	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,40	0,30	13,80	66,00	4,00
	Чай пакетированный с сахаром и лимоном	207			9,98	39,90	10,00
	Чай пакетированный с сахаром	200			9,98	39,90	8,00
	Чай с сахаром	200			9,98	39,90	2,00
	Чай витаминизированный	200			9,80	39,40	7,00
	Чай с лимоном и сахаром	200			9,98	39,90	5,00
	Кисель плодово-ягодный	200	0,10	0,08	8,53	33,79	7,00
	Сок фруктовый 0,2 в ассортименте	200	1,00	0,20	20,20	92,00	27,00
	Нектар Малышам в ассортименте	200	0,00	0,00	24,00	96,00	35,00
	Коктейль молочный "ФрутоKids" в ассортименте	200	5,60	5,60	20,00	152,80	51,00
	Пюре детское Финник	85	0,34	0,09	11,90	51,00	46,00
	Напиток "Ноор"	500	0,00	0,00	54,20	211,00	62,00
	Напиток "Джампер"	330	0,00	0,00	47,10	185,00	77,00
	Напиток "Добрый" PULPY	450	0,00	0,00	52,20	207,00	53,00
	Батончик "Двойная радость"	50	2,50	11,00	31,50	225,00	35,00
	Печенье Сахарное "Посольское" 50гр.	50	4,50	6,60	32,60	208,00	17,00
	Печенье "Сэндвич"	20	2,00	3,00	17,00	103,00	21,00
	Печенье "Слободка шахматная"	50	4,50	6,60	32,60	208,00	16,00
	Печенье "Земляничное"	24	2,20	3,10	18,10	104,00	10,00
	Печенье "Школьное шпиргалочка"	25	2,20	3,10	18,10	104,00	17,00
	Печенье "Слободка шахматная"	50	4,50	6,60	32,60	208,00	20,00
	Злаковые детские батончики Matti Kids в ассорт.	24	1,20	2,40	16,60	93,60	22,00
	Хлебцы детские "JR KORNER" в ассортименте	30	1,50	0,60	21,00	280,50	40,00
	Фруктовые шарики с какао	30	0,72	0,05	16,05	67,20	22,00
	Соломка в ассортименте	40	3,50	5,60	31,60	204,00	24,00
	Продукт Йогуртовый	110	2,00	0,80	31,20	148,00	36,00
	Кекс (с начинкой) в ассортименте	33,3	1,83	7,32	17,31	142,52	15,00
	Кекс (без начинки)	28	1,68	6,16	18,48	124,04	12,00
	Зефир ванильный	20	0,17	0,02	15,77	65,20	10,00
	Вафли в ассортименте	20	1,40	5,80	11,60	104,00	13,00
	Кусочки Пастиленш	40	3,00	0,20	65,00	285,00	32,00
	Шоколад молочный	20	1,18	6,00	11,80	104,60	30,00
	Пастила Ассорти "Пастилушка"	20	0,11	0,00	13,76	55,46	16,00

Начальник ОДП

Исламова Н.А.