

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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>														
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>79,89</b>	<b>446,99</b>	<b>0,20</b>	<b>4,00</b>	<b>50,80</b>	<b>0,20</b>	<b>132,51</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,43</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	90	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	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>20,82</b>	<b>19,59</b>	<b>99,77</b>	<b>656,20</b>	<b>0,47</b>		<b>277,02</b>	<b>0,27</b>	<b>58,89</b>	<b>215,41</b>	<b>75,45</b>	<b>4,03</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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>														
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>79,89</b>	<b>446,99</b>	<b>0,20</b>	<b>4,00</b>	<b>50,80</b>	<b>0,20</b>	<b>132,51</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,43</b>	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	90	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	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>20,82</b>	<b>19,59</b>	<b>99,77</b>	<b>656,20</b>	<b>0,47</b>		<b>277,02</b>	<b>0,27</b>	<b>58,89</b>	<b>215,41</b>	<b>75,45</b>	<b>4,03</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	90	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	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>21,26</b>	<b>20,03</b>	<b>117,04</b>	<b>731,00</b>	<b>0,50</b>		<b>282,52</b>	<b>0,27</b>	<b>76,49</b>	<b>227,51</b>	<b>85,35</b>	<b>6,45</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,86</b>	<b>12,46</b>	<b>58,54</b>	<b>402,61</b>	<b>0,15</b>	<b>4,00</b>	<b>48,92</b>	<b>0,20</b>	<b>44,52</b>	<b>128,70</b>	<b>28,73</b>	<b>4,05</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	90	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>20,72</b>	<b>19,51</b>	<b>101,22</b>	<b>662,31</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>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 2024 г.

Прием 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	
<b>Завтрак 12-18 лет (родительская плата,) 3-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	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40		0,02	
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>12,35</b>	<b>15,07</b>	<b>84,45</b>	<b>528,75</b>	<b>0,21</b>	<b>4,00</b>	<b>94,53</b>	<b>0,28</b>	<b>151,67</b>	<b>153,71</b>	<b>27,89</b>	<b>4,60</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) О-СОП</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	100	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	8,53	33,79									
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	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>23,63</b>	<b>22,63</b>	<b>116,75</b>	<b>764,84</b>	<b>0,54</b>	<b>11,65</b>	<b>357,36</b>	<b>2,25</b>	<b>74,49</b>	<b>249,99</b>	<b>86,17</b>	<b>4,66</b>	<b>93,10</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</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	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40		0,02	
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	
Итого		12,35	15,07	84,45	528,75	0,21	4,00	94,53	0,28	151,67	153,71	27,89	4,60	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	100	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	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		22,54	21,04	121,47	763,12	0,55	11,65	349,90	2,25	84,71	246,43	93,37	6,90	188,01

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ


Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 2024 г.

Прием 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	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	100	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	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>22,54</b>	<b>21,04</b>	<b>121,47</b>	<b>763,12</b>	<b>0,55</b>	<b>11,65</b>	<b>349,90</b>	<b>2,25</b>	<b>84,71</b>	<b>246,43</b>	<b>93,37</b>	<b>6,90</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Курник*; 453,64	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>188,01</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

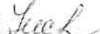
УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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>														
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	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40		0,02	
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	
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>12,79</b>	<b>15,51</b>	<b>101,72</b>	<b>603,55</b>	<b>0,24</b>	<b>4,00</b>	<b>100,03</b>	<b>0,28</b>	<b>169,27</b>	<b>165,81</b>	<b>37,79</b>	<b>7,02</b>	<b>97,90</b>
<b>Обед 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	100	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	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>22,54</b>	<b>21,04</b>	<b>121,47</b>	<b>763,12</b>	<b>0,55</b>	<b>11,65</b>	<b>349,90</b>	<b>2,25</b>	<b>84,71</b>	<b>246,43</b>	<b>93,37</b>	<b>6,90</b>	<b>109,64</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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 СОП 12-18 лет</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,51	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40		0,02	
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>12,35</b>	<b>15,07</b>	<b>84,45</b>	<b>528,75</b>	<b>0,21</b>	<b>4,00</b>	<b>94,53</b>	<b>0,28</b>	<b>151,67</b>	<b>153,71</b>	<b>27,89</b>	<b>4,60</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед СОП 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	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	100	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	8,53	33,79									
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	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>23,63</b>	<b>22,63</b>	<b>116,75</b>	<b>764,84</b>	<b>0,54</b>	<b>11,65</b>	<b>357,36</b>	<b>2,25</b>	<b>74,49</b>	<b>249,99</b>	<b>86,17</b>	<b>4,66</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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); 108,78	35	9,34	10,54		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,80	9,22	0,69	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,28	134	5,46	4,77	32,08	193,21	0,08				12,69	39,67	7,52	0,76	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	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>18,20</b>	<b>15,81</b>	<b>78,76</b>	<b>535,31</b>	<b>0,22</b>	<b>4,00</b>	<b>4,79</b>	<b>0,34</b>	<b>40,80</b>	<b>168,97</b>	<b>28,94</b>	<b>5,03</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы, припущенное с овощами; 16 546,07	80	10,66	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>24,56</b>	<b>23,43</b>	<b>114,57</b>	<b>763,93</b>	<b>0,56</b>		<b>725,66</b>	<b>2,42</b>	<b>92,29</b>	<b>329,26</b>	<b>104,25</b>	<b>7,32</b>	<b>101,13</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
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>4,08</b>	<b>3,19</b>	<b>41,43</b>	<b>160,88</b>	<b>28,72</b>	<b>5,04</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы, припущенное с овощами; 16 546,07	80	10,66	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
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	
Печенье; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>28,43</b>	<b>26,13</b>	<b>123,85</b>	<b>842,23</b>	<b>0,68</b>	<b>11,65</b>	<b>785,50</b>	<b>5,68</b>	<b>94,32</b>	<b>369,77</b>	<b>109,83</b>	<b>6,05</b>	<b>93,10</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютен) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,77</b>	<b>14,14</b>	<b>58,45</b>	<b>404,98</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>0,57</b>	<b>12,65</b>	<b>81,63</b>	<b>8,29</b>	<b>0,67</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы, припущенное с овощами; 16 546,05	90	12,00	14,77	3,29	193,76	0,08		574,48		22,91	121,26	24,19	1,12	
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	8,53	33,79									
Хлеб из безбелковой смеси; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
<b>Итого</b>		<b>20,79</b>	<b>24,60</b>	<b>87,51</b>	<b>652,91</b>	<b>0,32</b>		<b>806,50</b>	<b>1,06</b>	<b>66,06</b>	<b>273,58</b>	<b>80,47</b>	<b>3,41</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
<b>Итого</b>		<b>10,92</b>	<b>13,80</b>	<b>45,79</b>	<b>351,82</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>1,76</b>	<b>11,09</b>	<b>81,68</b>	<b>8,10</b>	<b>0,65</b>	<b>97,90</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, припущенное с овощами; 16 546,07	80	10,66	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
Рис отварной с 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	8,53	33,79									
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>20,62</b>	<b>23,34</b>	<b>86,39</b>	<b>636,53</b>	<b>0,36</b>	<b>11,65</b>	<b>795,04</b>	<b>2,82</b>	<b>70,47</b>	<b>277,54</b>	<b>84,94</b>	<b>3,70</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Макаронные изделия (безбелковые) отварные с маслом ; 211,1	155	0,57	3,94	44,69	221,00			22,50	0,05	5,62	1,50	0,26	0,04	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>1,63</b>	<b>5,85</b>	<b>92,24</b>	<b>438,08</b>	<b>0,02</b>	<b>4,00</b>	<b>22,50</b>	<b>0,25</b>	<b>21,86</b>	<b>15,53</b>	<b>8,47</b>	<b>2,90</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Салат "Степной" (без лука); 495,01	60	1,00	5,16	5,80	73,89	0,05		392,49		12,63	30,36	15,45	0,46	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой ; 666,4	200	1,18	3,77	14,00	98,65	0,05	4,00	1 622,50	0,37	22,80	45,50	30,40	0,57	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>6,61</b>	<b>16,70</b>	<b>102,93</b>	<b>591,08</b>	<b>0,17</b>	<b>4,00</b>	<b>2 020,49</b>	<b>2,79</b>	<b>65,18</b>	<b>169,09</b>	<b>83,31</b>	<b>4,07</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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 (безбелковые) отварные с маслом ; 211,53	185	0,67	4,00	53,62	258,59			22,50	0,05	6,35	1,50	0,31	0,05	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>1,76</b>	<b>6,14</b>	<b>103,87</b>	<b>488,65</b>	<b>0,02</b>	<b>4,00</b>	<b>22,50</b>	<b>1,04</b>	<b>22,97</b>	<b>15,54</b>	<b>8,54</b>	<b>2,91</b>	
<b>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	8,53	33,79									
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>95,72</b>	<b>573,20</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>188,01</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое 7-11)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (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													
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>11,36</b>	<b>14,24</b>	<b>53,08</b>	<b>386,72</b>	<b>0,05</b>		<b>9,58</b>	<b>1,76</b>	<b>28,39</b>	<b>93,78</b>	<b>18,00</b>	<b>3,04</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Компот из свежих плодов (б/сах); 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>9,25</b>	<b>12,07</b>	<b>89,67</b>	<b>505,46</b>	<b>0,30</b>	<b>4,00</b>	<b>263,68</b>	<b>2,98</b>	<b>73,74</b>	<b>262,18</b>	<b>79,57</b>	<b>6,26</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 2024 г.

Прием 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	
<b>Завтрак (строгое) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,78	35	9,34	10,54		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,80	9,22	0,69	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен) ; 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
<b>Итого</b>		<b>12,30</b>	<b>15,36</b>	<b>35,81</b>	<b>331,51</b>	<b>0,02</b>		<b>4,79</b>	<b>1,90</b>	<b>11,86</b>	<b>95,88</b>	<b>9,46</b>	<b>0,72</b>	<b>81,36</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ


Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 2024 г.

Прием 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	
<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	0,10	2,40	3,00		0,02	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>11,80</b>	<b>15,56</b>	<b>67,34</b>	<b>461,19</b>	<b>0,22</b>	<b>4,00</b>	<b>95,80</b>	<b>0,30</b>	<b>137,31</b>	<b>158,69</b>	<b>33,73</b>	<b>4,57</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>182,29</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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>														
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	
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>71,67</b>	<b>423,97</b>	<b>0,23</b>	<b>4,00</b>	<b>58,39</b>	<b>0,20</b>	<b>149,35</b>	<b>169,27</b>	<b>35,45</b>	<b>4,66</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); 108,06	20	7,10	6,09	0,35	84,14	0,04	1,00	15,12	0,12	7,88	61,87	7,63	0,53	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб 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	6,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>30,39</b>	<b>27,00</b>	<b>93,72</b>	<b>740,08</b>	<b>0,63</b>	<b>9,20</b>	<b>719,98</b>	<b>2,67</b>	<b>114,27</b>	<b>287,48</b>	<b>98,37</b>	<b>9,14</b>	<b>188,01</b>

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.

02 мая 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 ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
<b>Итого</b>		<b>10,92</b>	<b>13,80</b>	<b>35,81</b>	<b>311,92</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>1,76</b>	<b>10,79</b>	<b>81,68</b>	<b>8,10</b>	<b>0,62</b>	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Компот из свежих плодов (б/сах); 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>9,25</b>	<b>12,07</b>	<b>89,67</b>	<b>505,46</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>182,29</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,28	134	5,46	4,77	32,08	193,21	0,08				12,69	39,67	7,52	0,76	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>19,57</b>	<b>17,35</b>	<b>78,76</b>	<b>554,63</b>	<b>0,23</b>	<b>4,00</b>	<b>5,49</b>	<b>0,20</b>	<b>41,42</b>	<b>182,97</b>	<b>30,26</b>	<b>5,12</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы, припущенное с овощами; 16 546,07	80	10,66	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
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	
Печенье; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>25,65</b>	<b>25,02</b>	<b>109,85</b>	<b>765,65</b>	<b>0,55</b>		<b>733,12</b>	<b>2,42</b>	<b>82,07</b>	<b>332,82</b>	<b>97,05</b>	<b>5,08</b>	<b>182,29</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

02 мая 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); 108,78	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	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
<b>Итого</b>		<b>12,36</b>	<b>17,07</b>	<b>53,18</b>	<b>416,69</b>	<b>0,02</b>		<b>4,79</b>	<b>1,90</b>	<b>13,80</b>	<b>95,91</b>	<b>9,67</b>	<b>0,75</b>	<b>97,90</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

Центральный научно-исследовательский институт питания

27 апреля 2024 г.

Продукты питания (наименование, количество)	Масса сырья (г)	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Макроэлементы (мг)								Среднее			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Кl				
<b>Витаминизированный напиток (100 мл)</b>																	
Сладкий напиток	100	8.4	0.2	10.2	170	0.05	270	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05
Сладкий напиток	200	16.8	0.4	20.4	340	0.1	540	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Сладкий напиток	400	33.6	0.8	40.8	680	0.2	1080	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
<b>Суп (1 порция)</b>																	
Суп	100	1.2	1.0	12.0	100	0.01	8.0	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
Суп	200	2.4	2.0	24.0	200	0.02	16.0	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
Суп	400	4.8	4.0	48.0	400	0.04	32.0	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04
<b>Салат (1 порция)</b>																	
Салат	100	1.5	1.0	15.0	100	0.01	10.0	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
Салат	200	3.0	2.0	30.0	200	0.02	20.0	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
Салат	400	6.0	4.0	60.0	400	0.04	40.0	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04
<b>Хлеб (1 порция)</b>																	
Хлеб	100	10.0	0.5	10.0	100	0.01	100.0	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
Хлеб	200	20.0	1.0	20.0	200	0.02	200.0	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
Хлеб	400	40.0	2.0	40.0	400	0.04	400.0	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04
<b>Яблоко (1 шт)</b>																	
Яблоко	100	10.0	0.5	10.0	100	0.01	100.0	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
Яблоко	200	20.0	1.0	20.0	200	0.02	200.0	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
Яблоко	400	40.0	2.0	40.0	400	0.04	400.0	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04



КОПИРОВАНО

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МАОУ ЦСББТТУ - В.И. Кочнев

№ 03/01/2014

Согласовано: \_\_\_\_\_  
Исполнитель: \_\_\_\_\_

27 апреля 2014 г.

Половое наименование	Вид	Классификационный код	Единица измерения	Материалы (шт.)										Итого
				Б	С	Л	К	О	Р	П	С	Т	У	
Материалы на 1 кв. метр отделочных работ (шт.)														
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.01	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.02	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.03	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.04	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.05	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.06	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.07	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.08	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.09	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.10	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.11	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.12	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.13	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.14	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.15	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.16	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.17	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.18	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.19	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.20	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.21	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.22	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.23	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.24	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.25	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.26	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.27	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.28	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.29	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.30	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.31	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.32	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.33	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.34	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.35	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.36	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.37	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.38	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.39	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.40	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.41	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.42	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.43	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.44	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.45	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.46	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.47	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.48	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.49	шт.	10									10	
Плитка керамическая	шт.	23.020.10.01.50	шт.	10									10	

