

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Пример меню, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергия + жирск ая добавк а (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (стр.)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 391,19	60	6,32	4,22	2,16	68,96	0,05		219,30		24,32	100,08	25,36	0,42	
Рис отварной с маслом ; 58,1	134	3,35	3,37	34,68	182,28	0,04		18,00	0,23	9,86	71,40	23,71	0,52	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Кисло-молочный продукт для детского питания ; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10	
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>16,80</b>	<b>13,12</b>	<b>84,79</b>	<b>523,16</b>	<b>0,39</b>		<b>250,26</b>	<b>0,23</b>	<b>166,56</b>	<b>206,64</b>	<b>69,97</b>	<b>1,97</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай с 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	
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>26,05</b>	<b>24,46</b>	<b>111,24</b>	<b>773,30</b>	<b>0,42</b>	<b>4,00</b>	<b>238,68</b>	<b>0,20</b>	<b>80,48</b>	<b>299,82</b>	<b>65,70</b>	<b>7,83</b>	<b>101,13</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Продукт, наименование блюда	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Рассольник с перловкой крутой и сметаной; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Гречка; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминизированный 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>25,68</b>	<b>24,18</b>	<b>98,44</b>	<b>712,80</b>	<b>0,42</b>		<b>238,68</b>		<b>69,21</b>	<b>294,95</b>	<b>59,43</b>	<b>5,21</b>	<b>78,02</b>
<b>Полдник (родительская плата)</b>														
Плюсок московская; 433,1	50	4,31	3,34	29,14	163,71	0,07		20,51		14,87	39,31	6,76	0,53	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Творог детский фасованный; 833	50	63,49	63,49	89,29	123,16	0,60	11,91			2361,11		277,78	1,99	
<b>Итого</b>		<b>67,80</b>	<b>66,83</b>	<b>128,41</b>	<b>326,77</b>	<b>0,67</b>	<b>11,91</b>	<b>20,51</b>		<b>2376,28</b>	<b>39,31</b>	<b>284,54</b>	<b>2,55</b>	<b>45,00</b>

Начальник ЦДП  Ишанова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Примерное наименование блюда	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крутой и фасолью ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витамином 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	66,60	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>25,49</b>	<b>24,70</b>	<b>108,31</b>	<b>756,10</b>	<b>0,43</b>		<b>244,18</b>		<b>84,08</b>	<b>297,92</b>	<b>67,60</b>	<b>7,45</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Плюшки московская ; 433,11	100	8,67	6,69	58,38	328,12	0,13	0,09	41,02	1,36	29,75	78,71	13,54	1,06	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Творог детский фасольный ; 833	50	63,49	63,49	89,29	123,16	0,60	11,91			361,11		277,78	1,99	
<b>Итого</b>		<b>72,16</b>	<b>70,18</b>	<b>157,47</b>	<b>490,68</b>	<b>0,88</b>	<b>12,00</b>	<b>41,02</b>	<b>1,36</b>	<b>390,86</b>	<b>78,71</b>	<b>291,32</b>	<b>3,05</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОДП  Исаева Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДПГО г.Уфа

И.П. Крудой

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Пример блюда, наименование блюда	Масса порции (г/пор.)	Подпиточные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,19	60	6,32	4,22	2,16	68,96	0,05		219,30		24,32	100,08	25,36	0,42	
Рис отварной с маслом ; 58,1	134	3,35	3,37	34,68	182,28	0,04		18,00	0,23	9,86	71,40	23,71	0,52	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Кисломолочный продукт для детского питания ; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10	
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>16,80</b>	<b>13,12</b>	<b>84,79</b>	<b>523,16</b>	<b>0,39</b>		<b>250,26</b>	<b>0,23</b>	<b>166,56</b>	<b>206,64</b>	<b>69,97</b>	<b>1,97</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крутой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Гузля ; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай с 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	
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>26,05</b>	<b>24,46</b>	<b>111,24</b>	<b>773,30</b>	<b>0,42</b>	<b>4,00</b>	<b>238,68</b>	<b>0,20</b>	<b>80,48</b>	<b>299,82</b>	<b>65,70</b>	<b>7,83</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОБЭП  Мочалова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Пример 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 12-18 лет (родительская плата,) 3-СОП</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,12	80	8,42	5,13	2,89	91,90	0,07		292,39		32,76	133,27	33,79	0,57	
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	
Кисломолочный продукт для детского питания ; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>17,89</b>	<b>12,80</b>	<b>78,50</b>	<b>500,67</b>	<b>0,24</b>		<b>314,89</b>	<b>0,27</b>	<b>169,47</b>	<b>235,27</b>	<b>79,34</b>	<b>2,05</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) 0-СОП</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай с 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>26,03</b>	<b>25,24</b>	<b>100,93</b>	<b>733,71</b>	<b>0,44</b>		<b>288,99</b>		<b>72,76</b>	<b>306,86</b>	<b>62,92</b>	<b>5,34</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦПГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Пример питан. 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>														
Рыба запеченная с овощами; 591,12	80	8,42	5,13	2,89	91,90	0,07		292,39		32,76	133,27	33,79	0,57	
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	
Кисломолочный продукт для детского питания; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>17,89</b>	<b>12,80</b>	<b>78,50</b>	<b>500,67</b>	<b>0,24</b>		<b>314,89</b>	<b>0,27</b>	<b>169,47</b>	<b>235,27</b>	<b>79,34</b>	<b>2,05</b>	<b>97,90</b>
<b>Обед 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай с 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>26,03</b>	<b>25,24</b>	<b>100,93</b>	<b>733,71</b>	<b>0,44</b>		<b>288,99</b>		<b>72,76</b>	<b>306,86</b>	<b>62,92</b>	<b>5,34</b>	<b>109,64</b>

Начальник ОАДП *Иванова И.А.* Исполнитель И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДШ ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена	
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe		
<b>Завтрак СОП 12-18 лет</b>															
Рыба запеченная с овощами; 591,12	80	8,42	5,13	2,89	91,90	0,07		292,39			32,76	133,27	33,79	0,57	
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		
Кисломолочный продукт для детского питания ; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10		
<b>Итого</b>		<b>17,89</b>	<b>12,80</b>	<b>78,50</b>	<b>500,67</b>	<b>0,24</b>		<b>314,89</b>	<b>0,27</b>	<b>169,47</b>	<b>235,27</b>	<b>79,34</b>	<b>2,05</b>	<b>81,36</b>	
<b>Обед СОП 12-18 лет</b>															
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65		
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95		
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06		
Чай с 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>26,03</b>	<b>25,24</b>	<b>100,93</b>	<b>733,71</b>	<b>0,44</b>		<b>288,99</b>		<b>72,76</b>	<b>306,86</b>	<b>62,92</b>	<b>5,34</b>	<b>93,10</b>	

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДДи ГО г.Уфа

И.П. Крутлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции, г. (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>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,12	80	8,42	5,13	2,89	91,90	0,07		292,39		32,76	133,27	33,79	0,57	
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	
Кисломолочный продукт для детского питания ; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>17,89</b>	<b>12,80</b>	<b>78,50</b>	<b>560,67</b>	<b>0,24</b>		<b>314,89</b>	<b>0,27</b>	<b>169,47</b>	<b>235,27</b>	<b>79,34</b>	<b>2,05</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай с 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	
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>27,56</b>	<b>27,27</b>	<b>113,48</b>	<b>810,23</b>	<b>0,46</b>		<b>301,95</b>		<b>80,14</b>	<b>322,52</b>	<b>65,62</b>	<b>5,52</b>	<b>188,01</b>

Начальник ОДДи Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый



Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 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>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай с 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	
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>26,47</b>	<b>25,68</b>	<b>118,20</b>	<b>808,51</b>	<b>0,47</b>		<b>294,49</b>		<b>90,36</b>	<b>318,96</b>	<b>72,82</b>	<b>7,76</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Плошка московская ; 433,11	100	8,67	6,69	58,38	328,12	0,13	0,09	41,02	1,36	29,75	78,71	13,54	1,06	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Творог детский фасованный ; 833	50	63,49	63,49	89,29	123,16	0,60	11,91			361,11		277,78	1,99	
<b>Итого</b>		<b>72,16</b>	<b>70,18</b>	<b>157,47</b>	<b>490,68</b>	<b>0,88</b>	<b>12,00</b>	<b>41,02</b>	<b>1,36</b>	<b>390,86</b>	<b>78,71</b>	<b>291,32</b>	<b>3,05</b>	<b>188,01</b>

Начальник ОДЦП  Ислеимова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.Г. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Пример меню, наименование блюда	Масса порции, г (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	
<b>Завтрак (безглютен) 7-11 лет</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 391,21	60	6,16	4,20	1,12	67,26	0,05		219,30		24,05	98,79	25,12	0,41	
Рис отварной с маслом ; 58,1	134	3,35	3,37	34,68	182,28	0,04		18,00	0,23	9,86	71,40	23,71	0,52	
Чай вишневый (розмариновый) ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб из белковой сметаны ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Кисломолочный продукт для детского питания ; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>12,79</b>	<b>12,18</b>	<b>70,12</b>	<b>441,66</b>	<b>0,27</b>		<b>237,30</b>	<b>0,80</b>	<b>154,84</b>	<b>170,22</b>	<b>63,04</b>	<b>1,05</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Рассольник перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Мясо отварное ; 675,2	40	12,05	10,37		141,26	0,04			0,26	9,51	121,82	14,48	1,78	
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	
<b>Итого</b>		<b>16,32</b>	<b>19,09</b>	<b>53,18</b>	<b>450,70</b>	<b>0,08</b>		<b>206,58</b>	<b>0,26</b>	<b>32,05</b>	<b>172,51</b>	<b>29,12</b>	<b>2,36</b>	<b>101,13</b>

Начальник ЦДП: Исламова НА.

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Прием пищи, подготовительные 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 (безглютенный) 12-18 лет</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,21	60	6,16	4,20	1,12	67,26	0,05		219,30		24,05	98,79	25,12	0,41	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Кисломолочный продукт для детского питания ; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>13,31</b>	<b>12,98</b>	<b>75,65</b>	<b>472,75</b>	<b>0,12</b>		<b>241,80</b>	<b>0,84</b>	<b>156,69</b>	<b>181,32</b>	<b>66,68</b>	<b>1,16</b>	<b>97,90</b>
<b>Обед (безглютенный) 12-18 лет</b>														
Распашник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Мясо отварное ; 675,2	40	12,05	10,37		141,26	0,04			0,26	9,51	121,82	14,48	1,78	
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	
<b>Итого</b>		<b>16,67</b>	<b>20,15</b>	<b>55,67</b>	<b>471,61</b>	<b>0,10</b>		<b>256,89</b>	<b>0,26</b>	<b>35,60</b>	<b>184,42</b>	<b>32,61</b>	<b>2,49</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДЛП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Пример пищи, издание - меню бланда	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>														
Рыба отварная ; 620	50	9,78	1,08		48,98	0,07		6,15		26,44	147,61	33,94	0,51	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,23	134	3,32	4,46	34,63	191,80	0,04			1,95	8,90	70,28	23,71	0,51	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>17,47</b>	<b>8,31</b>	<b>90,75</b>	<b>509,50</b>	<b>0,41</b>		<b>24,61</b>	<b>1,95</b>	<b>66,32</b>	<b>265,15</b>	<b>74,45</b>	<b>4,37</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
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	
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>24,80</b>	<b>25,11</b>	<b>108,06</b>	<b>755,90</b>	<b>0,43</b>		<b>216,33</b>	<b>2,99</b>	<b>78,48</b>	<b>293,47</b>	<b>67,15</b>	<b>7,43</b>	<b>101,13</b>

Начальник отдела: Исмаилов НА.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДШ ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся

12 апреля 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 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Рыба отварная ; 620,01	40	7,82	1,35		43,61	0,05		4,92		21,15	118,09	27,15	0,41	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,23	134	3,32	4,46	34,63	191,80	0,04			1,95	8,90	70,28	23,71	0,51	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
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>14,98</b>	<b>6,75</b>	<b>98,40</b>	<b>519,61</b>	<b>0,39</b>	<b>4,00</b>	<b>10,42</b>	<b>2,15</b>	<b>67,65</b>	<b>233,97</b>	<b>72,96</b>	<b>6,89</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Гречка; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
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	
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>24,36</b>	<b>24,67</b>	<b>90,79</b>	<b>681,10</b>	<b>0,40</b>		<b>210,83</b>	<b>2,99</b>	<b>60,88</b>	<b>281,37</b>	<b>57,25</b>	<b>5,01</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОДП  Исламова НА.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г. (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>														
Рыба отварная ; 620	50	9,78	1,08		48,98	0,07		6,15		26,44	147,61	33,94	0,51	
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 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>16,45</b>	<b>7,36</b>	<b>83,71</b>	<b>466,45</b>	<b>0,24</b>		<b>11,65</b>	<b>2,42</b>	<b>60,55</b>	<b>260,31</b>	<b>75,39</b>	<b>4,30</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05		251,54		17,71	59,55	17,46	0,64	
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
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	
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>26,24</b>	<b>27,76</b>	<b>105,83</b>	<b>778,54</b>	<b>0,43</b>		<b>274,10</b>	<b>2,99</b>	<b>71,81</b>	<b>308,94</b>	<b>63,44</b>	<b>5,32</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП И.А. К. Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦД ИП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Пример меню, количество порций блюда	Масса порции в. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,19	60	6,32	4,22	2,16	68,96	0,05		219,30		24,32	100,08	25,36	0,42	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Чай (безсах); 282,08	200													
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	
Кисло-молочный продукт для детского питания (без сахара); 476,03	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,03	0,60			119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>15,51</b>	<b>11,86</b>	<b>50,91</b>	<b>370,39</b>	<b>0,26</b>	<b>0,60</b>	<b>255,92</b>	<b>0,35</b>	<b>164,72</b>	<b>187,23</b>	<b>64,98</b>	<b>2,61</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Рисовый суп с перловой крупой и овощами ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай (безсах); 282,08	200													
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	
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>23,65</b>	<b>24,16</b>	<b>84,76</b>	<b>655,40</b>	<b>0,32</b>	<b>4,00</b>	<b>238,68</b>	<b>0,20</b>	<b>74,18</b>	<b>280,32</b>	<b>61,50</b>	<b>7,05</b>	<b>182,29</b>

Исполнитель: ССДП / И.К. Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглиев

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Пример品种, Калорийность блюда	Масса порции г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Ng	Ес	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Рыба запеченная с овощами; 591,11	100	10,44	6,07	3,61	111,45	0,09		365,70		40,46	165,35	41,92	0,70	
Котлета куриная жареная с картофелем; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Чай (безсах); 282,08	200													
Хлеб ржаном- 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	
Кисломолочный продукт для детского питания (без сахара); 476,03	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,03	0,60			119,00		14,00	0,10	
Итого		19,63	13,71	52,36	412,88	0,30	0,60	402,32	0,35	180,86	252,50	81,54	2,89	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и омегой; 54,55	260	2,02	6,78	12,82	120,80	0,06		262,24		26,51	65,65	18,36	0,66	
Филе куриное 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	
Гречка; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай (безсах); 282,08	200													
Хлеб р-ано- 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		30,86	31,78	74,98	708,05	0,38	1,00	309,46	0,12	78,74	352,28	66,80	5,10	188,01

Подпись СОДП: Илюшев Н.А.



СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЛР ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Продукты питания, нормированные 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	
<b>Завтрак (Фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Слад из безбелковой смеси ; 667,24	140	1,03	1,52	56,15	261,46		0,05		0,44	2,21	0,92	0,74	0,14	
Чай витаминизированный ; 382,11	200			9,80	39,40	0,15								
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	
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>1,56</b>	<b>3,90</b>	<b>103,29</b>	<b>473,82</b>	<b>0,18</b>	<b>0,05</b>	<b>5,50</b>	<b>1,23</b>	<b>22,13</b>	<b>13,06</b>	<b>10,87</b>	<b>2,59</b>	
<b>Обед (Фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Слад из свеклы с растительным маслом ; 25,51	60	0,86	3,65	5,07	56,56	0,01		1,15		23,52	24,84	12,80	0,82	
Суп рисовый с мелкоизмельченными овощами (без сметаны) ; 65,03	200	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04	4,71	153,99	0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Каша из безбелковой смеси с растительным маслом ; 666,48	150		5,00		44,95				2,20		0,10			
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>3,01</b>	<b>12,26</b>	<b>64,55</b>	<b>386,09</b>	<b>0,07</b>	<b>8,71</b>	<b>155,14</b>	<b>3,30</b>	<b>51,37</b>	<b>67,49</b>	<b>32,68</b>	<b>4,05</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОДЛП Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглид

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (к-л)	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>														
Оладьи из безбелковой смеси ; 667,24	140	1,03	1,52	56,15	261,46		0,05		0,44	2,21	0,92	0,74	0,14	
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	
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>1,56</b>	<b>3,90</b>	<b>103,47</b>	<b>474,32</b>	<b>0,03</b>	<b>0,05</b>	<b>5,50</b>	<b>1,23</b>	<b>22,43</b>	<b>13,06</b>	<b>10,87</b>	<b>2,62</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Салат из свеклы с растительным маслом ; 25,49	100	1,44	6,09	8,45	94,26	0,02		1,92		39,20	41,40	21,34	1,37	
Суп рисовый с мелкоизмельченными овощами (без смазаны) ; 65,07	250	1,60	2,78	13,43	85,38	0,05		203,78		15,00	39,21	16,41	0,52	
Каша из безбелковой с растительным маслом ; 666,47	175		5,00		44,95				2,20		0,10			
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	
Сек фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>4,13</b>	<b>16,01</b>	<b>72,13</b>	<b>454,65</b>	<b>0,09</b>	<b>4,00</b>	<b>205,70</b>	<b>3,19</b>	<b>70,82</b>	<b>94,75</b>	<b>45,98</b>	<b>4,75</b>	<b>188,01</b>

Начальник отдела *Ильина Н.А.* Ильина Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 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 тушим отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Рис отварной с растительным маслом; 58,23	134	3,32	4,46	34,63	191,80	0,04			1,95	8,90	70,28	23,71	0,51	
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>14,55</b>	<b>18,39</b>	<b>67,32</b>	<b>492,84</b>	<b>0,10</b>		<b>10,99</b>	<b>2,52</b>	<b>36,86</b>	<b>192,21</b>	<b>44,36</b>	<b>3,73</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Мясо тушим 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 (безлютеин); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,56</b>	<b>19,92</b>	<b>58,44</b>	<b>468,35</b>	<b>0,06</b>		<b>206,02</b>	<b>0,71</b>	<b>27,58</b>	<b>143,47</b>	<b>23,62</b>	<b>1,25</b>	<b>101,13</b>

Начальник ЦДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г. Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Продукты 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 ОВЗ, инвалиды 7-11 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	
Рис отварной с растительным маслом; 58,23	134	3,32	4,46	34,63	191,80	0,04			1,95	8,90	70,28	23,71	0,51	
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>14,55</b>	<b>18,39</b>	<b>67,32</b>	<b>492,84</b>	<b>0,10</b>		<b>10,99</b>	<b>2,52</b>	<b>36,86</b>	<b>192,21</b>	<b>44,36</b>	<b>3,73</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Рисовый суп с пурпурной крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Мясо птицы 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 (без сметаны); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (Б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,56</b>	<b>19,92</b>	<b>58,44</b>	<b>468,35</b>	<b>0,06</b>		<b>206,02</b>	<b>0,71</b>	<b>27,58</b>	<b>143,47</b>	<b>23,62</b>	<b>1,25</b>	<b>182,29</b>

Исполнитель: И.А. Ишанова



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЛП ГО г. Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Прем пищи, применяемые 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 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	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой слиски; 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>12,28</b>	<b>16,15</b>	<b>69,96</b>	<b>474,03</b>	<b>0,09</b>		<b>9,58</b>	<b>2,90</b>	<b>36,08</b>	<b>174,82</b>	<b>45,25</b>	<b>3,62</b>	<b>81,36</b>

Начальник отдела *И.И.* Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Прямая видн. наименование блюда	Масса порции, г. (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 СНО 12-18 (строгое)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 103,79	45	12,01	13,55		170,02	0,03		6,16	0,18	10,04	123,20	11,86	0,88	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой выпечки; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Яблоки; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>16,36</b>	<b>20,94</b>	<b>72,65</b>	<b>544,31</b>	<b>0,10</b>		<b>11,66</b>	<b>3,17</b>	<b>39,78</b>	<b>216,43</b>	<b>49,32</b>	<b>3,91</b>	<b>97,90</b>

Начальник ОДП Исламова Н.А.





