

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦ ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95	0,01		45,00		5,76	5,39	2,88	0,15	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай с 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>20,52</b>	<b>15,77</b>	<b>95,88</b>	<b>613,34</b>	<b>0,22</b>	<b>4,00</b>	<b>67,50</b>	<b>0,20</b>	<b>41,65</b>	<b>86,07</b>	<b>23,74</b>	<b>4,61</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,26	150	3,87	3,48	39,37	204,09	0,04		18,00		11,05	80,04	26,63	0,58	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
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>20,31</b>	<b>17,85</b>	<b>105,78</b>	<b>666,04</b>	<b>0,54</b>		<b>601,80</b>		<b>87,65</b>	<b>342,08</b>	<b>96,05</b>	<b>3,54</b>	<b>101,13</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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>Обед 7-11 лет (родительская плата)</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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>18,78</b>	<b>16,51</b>	<b>93,89</b>	<b>598,30</b>	<b>0,52</b>		<b>593,34</b>	<b>0,27</b>	<b>80,63</b>	<b>328,88</b>	<b>94,07</b>	<b>3,38</b>	<b>78,02</b>
<b>Полдник (родительская плата)</b>														
Курник*; 453,64	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 ОДП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции и, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге - тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95	0,01		45,00		5,76	5,39	2,88	0,15	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай с 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>20,52</b>	<b>15,77</b>	<b>95,88</b>	<b>613,34</b>	<b>0,22</b>	<b>4,00</b>	<b>67,50</b>	<b>0,20</b>	<b>41,65</b>	<b>86,07</b>	<b>23,74</b>	<b>4,61</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>18,78</b>	<b>16,51</b>	<b>93,89</b>	<b>598,30</b>	<b>0,52</b>		<b>593,34</b>	<b>0,27</b>	<b>80,63</b>	<b>328,88</b>	<b>94,07</b>	<b>3,38</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценнос- ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>18,78</b>	<b>16,51</b>	<b>93,89</b>	<b>598,30</b>	<b>0,52</b>		<b>593,34</b>	<b>0,27</b>	<b>80,63</b>	<b>328,88</b>	<b>94,07</b>	<b>3,38</b>	
<b>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 ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий



Щековое меню для организации питания обучающихся.

08 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 12-18 лет (родительская плата,) 3-СОП</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	100	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01		60,00		7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай с 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>20,65</b>	<b>16,53</b>	<b>100,58</b>	<b>634,27</b>	<b>0,25</b>		<b>88,00</b>		<b>49,67</b>	<b>94,32</b>	<b>28,18</b>	<b>4,44</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) 0-СОП</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами ; 591,11	100	10,44	6,07	3,61	111,45	0,09		365,70		40,46	165,35	41,92	0,70	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
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>22,53</b>	<b>18,90</b>	<b>108,93</b>	<b>696,94</b>	<b>0,58</b>		<b>658,05</b>	<b>0,27</b>	<b>96,06</b>	<b>384,61</b>	<b>106,68</b>	<b>3,78</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП *Ислюкова Н.А.* Ислюкова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутлий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	100	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01		60,00		7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
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 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>20,71</b>	<b>22,33</b>	<b>100,68</b>	<b>687,15</b>	<b>0,25</b>		<b>124,00</b>	<b>0,08</b>	<b>51,59</b>	<b>96,72</b>	<b>28,18</b>	<b>4,46</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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,11	100	10,44	6,07	3,61	111,45	0,09		365,70		40,46	165,35	41,92	0,70	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
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>21,44</b>	<b>17,31</b>	<b>113,65</b>	<b>695,22</b>	<b>0,59</b>		<b>650,59</b>	<b>0,27</b>	<b>106,28</b>	<b>381,05</b>	<b>113,88</b>	<b>6,02</b>	<b>109,64</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	100	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01		60,00		7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай с 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>20,65</b>	<b>16,53</b>	<b>100,58</b>	<b>634,27</b>	<b>0,25</b>		<b>88,00</b>		<b>49,67</b>	<b>94,32</b>	<b>28,18</b>	<b>4,44</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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,11	100	10,44	6,07	3,61	111,45	0,09		365,70		40,46	165,35	41,92	0,70	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный-обогаченный 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>22,53</b>	<b>18,90</b>	<b>108,93</b>	<b>696,94</b>	<b>0,58</b>		<b>658,05</b>	<b>0,27</b>	<b>96,06</b>	<b>384,61</b>	<b>106,68</b>	<b>3,78</b>	<b>188,01</b>

Начальник ОДЦП *Исмаилова Н.А.*

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами ; 591,11	100	10,44	6,07	3,61	111,45	0,09		365,70		40,46	165,35	41,92	0,70	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Печенье ; 490,15	15	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	
Итого		22,97	19,34	126,20	771,74	0,61		663,55	0,27	113,66	396,71	116,58	6,20	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		12,86	12,46	58,54	402,61	0,15	4,00	48,92	0,20	44,52	128,70	28,73	4,05	188,01

Начальник ОДЦП  Исмаилова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы, припущенное в томатном соусе ; 233,73	70	9,16	8,39	2,03	119,93	0,05		71,34		12,38	80,52	12,06	0,76	
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	
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>19,87</b>	<b>16,60</b>	<b>98,27</b>	<b>628,75</b>	<b>0,28</b>	<b>4,00</b>	<b>84,30</b>	<b>3,19</b>	<b>54,45</b>	<b>175,46</b>	<b>35,62</b>	<b>5,39</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	
Рыба отварная ; 590,01	80	15,65	0,89		70,85	0,11	0,49			42,30		54,30	0,81	
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	
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>26,71</b>	<b>12,20</b>	<b>97,25</b>	<b>606,25</b>	<b>0,58</b>	<b>0,49</b>	<b>214,19</b>	<b>1,95</b>	<b>87,44</b>	<b>192,08</b>	<b>111,48</b>	<b>3,66</b>	<b>101,13</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы, припущенное в томатном соусе ; 233,73	70	9,16	8,39	2,03	119,93	0,05		71,34		12,38	80,52	12,06	0,76	
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>18,34</b>	<b>14,57</b>	<b>85,72</b>	<b>552,23</b>	<b>0,26</b>	<b>4,00</b>	<b>71,34</b>	<b>3,19</b>	<b>47,07</b>	<b>159,80</b>	<b>32,92</b>	<b>5,21</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05		251,54		17,71	59,55	17,46	0,64	
Рыба отварная ; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09	0,43			37,02		47,51	0,71	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>24,08</b>	<b>12,19</b>	<b>92,52</b>	<b>574,76</b>	<b>0,55</b>	<b>0,43</b>	<b>251,54</b>	<b>2,42</b>	<b>79,64</b>	<b>199,15</b>	<b>109,12</b>	<b>3,59</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДШ ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 (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; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,74</b>	<b>13,92</b>	<b>55,76</b>	<b>392,11</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>0,48</b>	<b>12,25</b>	<b>81,62</b>	<b>8,22</b>	<b>0,67</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами; 591,2	90	8,30	6,74	1,86	101,89	0,07		364,26		35,51	135,04	35,10	0,58	
Рис отварной с маслом; 58,11	153	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб из 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>14,20</b>	<b>17,51</b>	<b>91,84</b>	<b>582,60</b>	<b>0,33</b>		<b>598,84</b>	<b>0,75</b>	<b>84,61</b>	<b>280,35</b>	<b>86,91</b>	<b>4,14</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

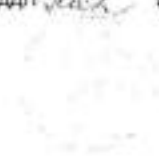
И.П. Крутлый



Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции м, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,88	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	
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>10,97</b>	<b>14,99</b>	<b>58,52</b>	<b>413,67</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>2,24</b>	<b>12,62</b>	<b>81,70</b>	<b>8,24</b>	<b>0,67</b>	<b>97,90</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба запеченная с овощами ; 591,2	90	8,30	6,74	1,86	101,89	0,07		364,26		35,51	135,04	35,10	0,58	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб из 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>14,12</b>	<b>18,65</b>	<b>81,70</b>	<b>552,04</b>	<b>0,32</b>		<b>643,65</b>	<b>0,27</b>	<b>70,97</b>	<b>280,17</b>	<b>80,57</b>	<b>1,86</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДЦП  Исмаилова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,36	155	3,41	5,94	41,32	233,43				2,20	4,42	0,10	0,26	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,15	50	0,11	2,39	25,29	123,22				0,98	2,98	0,04	0,27	0,04	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>4,52</b>	<b>8,53</b>	<b>96,79</b>	<b>488,55</b>	<b>0,02</b>	<b>4,00</b>		<b>3,38</b>	<b>21,70</b>	<b>14,14</b>	<b>8,53</b>	<b>2,90</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Суп-пюре картофельный вегетарианский ; 666,1	250	1,79	10,30	13,48	154,30	0,10	15,50	602,10	4,59	15,10	57,30	27,50	0,84	
Рис припущенный (растительное масло) ; 610,02	150	3,73	5,82	38,85	222,47	0,04			2,54	9,72	78,86	26,58	0,57	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,15	50	0,11	2,39	25,29	123,22				0,98	2,98	0,04	0,27	0,04	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>6,07</b>	<b>18,95</b>	<b>104,69</b>	<b>614,19</b>	<b>0,32</b>	<b>15,50</b>	<b>607,60</b>	<b>8,11</b>	<b>45,40</b>	<b>148,30</b>	<b>64,25</b>	<b>3,87</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 (Фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безлютен); 211,37	185	4,10	6,13	49,58	271,12					5,15		0,31	0,04	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,15	50	0,11	2,39	25,29	123,22				0,98	2,98	0,04	0,27	0,04	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>4,65</b>	<b>8,96</b>	<b>102,12</b>	<b>509,04</b>	<b>0,03</b>		<b>5,50</b>	<b>0,98</b>	<b>26,03</b>	<b>12,14</b>	<b>10,48</b>	<b>2,53</b>	
<b>Обед (Фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Суп-торо картофельный вегетарианский ; 666,1	250	1,79	10,30	13,48	154,30	0,10	15,50	602,10	4,59	15,10	57,30	27,50	0,84	
Рис припущенный (растительное масло) ; 610,02	150	3,73	5,82	38,85	222,47	0,04			2,54	9,72	78,86	26,58	0,57	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,15	50	0,11	2,39	25,29	123,22				0,98	2,98	0,04	0,27	0,04	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>6,63</b>	<b>18,71</b>	<b>107,62</b>	<b>631,39</b>	<b>0,31</b>	<b>19,50</b>	<b>602,10</b>	<b>8,31</b>	<b>41,80</b>	<b>150,20</b>	<b>62,35</b>	<b>4,25</b>	<b>188,01</b>

Начальник ОДЦП

Исламия Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 (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 (безглутен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,77</b>	<b>14,14</b>	<b>48,47</b>	<b>365,08</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>0,57</b>	<b>12,35</b>	<b>81,63</b>	<b>8,29</b>	<b>0,64</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Мясо птицы (филе индейки) тушеное с овощами (без муки и томат-пасты) ; 97,42	90	11,92	17,70	1,36	212,62	0,04	1,35	185,99	2,21	19,03	130,06	16,46	1,03	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>17,60</b>	<b>27,90</b>	<b>68,56</b>	<b>595,87</b>	<b>0,15</b>	<b>1,35</b>	<b>392,72</b>	<b>4,63</b>	<b>61,00</b>	<b>270,90</b>	<b>67,68</b>	<b>4,55</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 (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	
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>81,36</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутлый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95	0,01		45,00		5,76	5,39	2,88	0,15	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
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>20,52</b>	<b>15,77</b>	<b>83,20</b>	<b>561,44</b>	<b>0,24</b>	<b>4,00</b>	<b>67,50</b>	<b>0,20</b>	<b>44,05</b>	<b>105,57</b>	<b>32,14</b>	<b>4,73</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
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>16,54</b>	<b>16,62</b>	<b>75,28</b>	<b>516,26</b>	<b>0,32</b>		<b>612,96</b>	<b>0,35</b>	<b>93,52</b>	<b>287,13</b>	<b>85,44</b>	<b>5,64</b>	<b>182,29</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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	Ca	P	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01		60,00		7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40		0,02	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>20,71</b>	<b>22,33</b>	<b>88,00</b>	<b>635,25</b>	<b>0,27</b>		<b>124,00</b>	<b>0,08</b>	<b>53,99</b>	<b>116,22</b>	<b>36,58</b>	<b>4,58</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Филе грудки отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03		12,60		6,57	51,56	6,36	0,44	
Рыба запеченная с овощами ; 591,18	90	8,57	6,77	3,61	110,24	0,07		364,26		35,96	137,19	35,50	0,61	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,37</b>	<b>22,32</b>	<b>60,79</b>	<b>532,49</b>	<b>0,34</b>		<b>670,37</b>	<b>0,35</b>	<b>86,04</b>	<b>338,50</b>	<b>85,39</b>	<b>3,79</b>	<b>188,01</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 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 (безпшотен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,77</b>	<b>14,14</b>	<b>48,47</b>	<b>365,08</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>0,57</b>	<b>12,35</b>	<b>81,63</b>	<b>8,29</b>	<b>0,64</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Мясо птицы (филе индейки) тушеное с овощами (без муки и томат-пасты); 97,42	90	11,92	17,70	1,36	212,62	0,04	1,35	185,99	2,21	19,03	130,06	16,46	1,03	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>17,60</b>	<b>27,90</b>	<b>68,56</b>	<b>595,87</b>	<b>0,15</b>	<b>1,35</b>	<b>392,72</b>	<b>4,63</b>	<b>61,00</b>	<b>270,90</b>	<b>67,68</b>	<b>4,55</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОДДП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый



Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 апреля 2024 г.

Примем 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, припущенное в томатном соусе ; 233,73	70	9,16	8,39	2,03	119,93	0,05		71,34		12,38	80,52	12,06	0,76	
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	
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>19,87</b>	<b>16,60</b>	<b>98,27</b>	<b>628,75</b>	<b>0,28</b>	<b>4,00</b>	<b>84,30</b>	<b>3,19</b>	<b>54,45</b>	<b>175,46</b>	<b>35,62</b>	<b>5,39</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	
Рыба отварная ; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09	0,43			37,02		47,51	0,71	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,23	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	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>23,22</b>	<b>10,05</b>	<b>84,70</b>	<b>520,87</b>	<b>0,54</b>	<b>0,43</b>	<b>201,23</b>	<b>1,95</b>	<b>74,78</b>	<b>176,42</b>	<b>101,99</b>	<b>3,38</b>	<b>182,29</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

08 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 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; 667,18	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>97,90</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.