

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа

И.П. Крутиц

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример питания кормящих детей (кг/сут.)	Масса продукта (г/сут.)	Пищевые вещества (г)			Углевод + сахаров или полисахариды (г/сут.)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Сколько
		Б	Ж	У		В1	С	А (р-р)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (горячее бесплатное питание 7-11 лет)														
Молочные 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	16,30	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого:		11,66	10,25	82,16	464,49	0,21		56,30		136,11	134,29	27,23	4,05	90,31
Обед (горячее бесплатное питание 7-11 лет)														
Суп картофельный с паромом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Блишки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,30	0,27	11,41	82,50	27,33	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржанно-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		21,22	19,69	106,06	683,81	0,49		277,02	0,27	59,89	218,66	76,15	4,16	101,13

Начальник ОДПТ  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа

И.П. Крушиня

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Примечание: с указанием количества	Масса порции в граммах	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность ккал/100 г	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (α-ТЭ)	Е	Ca	P	Mg	Fe	
Обед 7-11 лет (родительская плата)														
Суп картофельный с гиромом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
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	15,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		20,72	19,56	104,52	675,96	0,47		277,02	0,27	59,19	215,41	75,45	4,06	78,02
Полдник (родительская плата)														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Итого		11,86	12,26	38,34	310,61	0,13		48,92		30,52	114,70	20,73	1,25	45,00

Наталья ОДП Исламова Н.А.

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Продукты, входящие в меню	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретинол)	Е	Ca	P	Mg	Fe	
Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)														
Макронные 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 витаминками 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	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		11,66	10,25	82,16	464,49	0,21		56,30		136,11	134,29	27,23	4,05	
Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)														
Суп картофельный с горошком ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Бифидок из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминками для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,50	
Итого		21,22	19,69	106,06	683,81	0,49		277,02	0,27	59,89	218,66	76,15	4,16	190,59

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Продукты, входящие в меню	Масса порции (г/мл)	Пищевые волокна (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретинол)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак 12-18 лет (родительская плата,) З-СОП														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		12,29	9,27	84,35	475,87	0,21	4,00	58,39	0,20	146,95	149,77	27,05	4,54	81,36
Обед 12-18 лет (родительская плата,) О-СОП														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 562,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,60		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		22,30	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		22,10	20,60	104,44	689,28	0,52	11,65	344,40	2,25	67,11	234,33	83,47	4,48	93,10

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) (гр.)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретинол)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак 12-18 лет СВО, ММС														
Макронные изделия с тертым сыром; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		12,79	10,97	89,55	510,57	0,21	4,00	58,39	0,20	146,95	149,77	27,05	4,54	92,43
Обед 12-18 лет СВО, ММС														
Суп вегетарианский с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,50	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Вячки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис озёрной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,30	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,68	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		22,10	20,60	104,44	689,28	0,52	11,65	344,40	2,25	67,11	234,33	83,47	4,48	104,05

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круцкий

Щедрое меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример пищевого рациона на 1 обучающегося	Масса порции (гр.)	Плотность белка (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Целлюлоза
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (2 СМЕНА)														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель пшенично-яблочный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		22,10	20,60	104,44	689,28	0,52	11,65	344,40	2,25	67,11	234,33	83,47	4,48	
полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (2 СМЕНА)														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
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	196,31

Начальник ОДДП: М.И. Мухоморова, И.А. Мухоморова

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергия питания для ценности (к.д.)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08		50,80		112,21	102,69	13,13	0,85	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10			45,00		2,40	3,00		0,02	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		11,24	15,80	64,41	443,99	0,23		101,30		140,91	156,79	35,63	4,19	
Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет														
Суп гороховый (сах.диабет) ; 129,28	250	9,28	4,67	22,08	168,16	0,36	4,20	600,74	2,12	56,76	115,86	48,18	3,07	
Филе грудки отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03		12,60		6,57	51,56	6,36	0,44	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		28,67	25,45	75,86	647,72	0,59	8,20	696,96	2,55	94,49	263,60	86,36	6,60	190,59

Начальник ОДП  Исламова Н.А.



Школьное меню для организации питания обучающихся.

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Примечание, 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	
Завтрак (фенилкетонурия) 7-11 лет														
Макаронные изделия (безбелковые) отварные с маслом ; 211,1	155	0,57	3,94	44,69	221,00			22,50	0,05	5,62	1,50	0,26	0,04	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		1,63	5,85	92,24	438,08	0,02	4,00	22,50	0,25	21,86	15,53	8,47	2,90	
Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет														
Салат "Степной" (без лука); 495,01	60	1,00	5,16	5,80	73,89	0,05		392,49		12,63	30,36	15,45	0,46	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой ; 666,4	200	1,18	3,77	14,00	98,65	0,05	4,00	1 622,50	0,37	22,80	45,50	30,40	0,57	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		6,61	16,70	103,17	592,04	0,17	4,00	2 020,49	2,79	65,18	169,09	83,31	4,07	190,59

Начальник ОДЦП *Исламова Н.А.*

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, название и наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (фенилкетонурия) 12-18 лет														
Макаронные изделия (безбелковые) отварные с маслом ; 211,53	185	0,67	4,00	53,62	258,59			22,50	0,05	6,35	1,50	0,31	0,05	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		1,76	6,14	103,87	488,65	0,02	4,00	22,50	1,04	22,97	15,54	8,54	2,91	
Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет														
Салат "Степной" (без лука); 480,07	100	1,66	5,27	9,66	93,17	0,08		653,48		20,79	50,52	25,72	0,76	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой ; 666,52	250	1,48	4,71	17,50	123,31	0,06	5,00	2 028,13	0,46	28,50	56,88	38,00	0,71	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Итого		7,16	17,54	95,96	574,16	0,18	5,00	2 681,61	3,67	61,82	188,54	91,30	2,09	196,31

Наименование ОДП  Исламова Н.А.



Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример питания, наименование блюда	Масса порции г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергич. значение ккал/100 г (кДж/100 г)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (безмолочное) 7-11 лет														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко : 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		19,33	18,50	80,76	566,62	0,25		10,99	2,99	46,72	187,18	33,30	4,85	90,31
Обед (безмолочное) 7-11 лет														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с опятами ; 233,58	70	6,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко : 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		14,34	11,50	18,14	630,21	0,53		261,68	2,42	81,51	319,51	93,33	7,14	101,13

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример пищи (филе индейки)	Масса продукта (г/кг)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал/100 г)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретинол)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Завтрак (безмолочное) 12-18 лет														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Магронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30				0,03
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
Итого		19,39	19,76	68,69	526,52	0,22		5,49	2,99	29,12	175,08	23,40	2,43	81,36
Обед (безмолочное) 12-18 лет														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,38	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,02	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14			0,60	8,00	26,00	5,60	1,00	
Хлеб ржанно-пшеничный для детского питания; 421,11	40	3,20	0,40	18,40	88,00	0,16			0,68	11,60	52,00	16,80	1,20	
Итого		16,28	12,07	108,82	605,34	0,61	11,65	308,56	5,68	75,16	341,11	95,51	5,56	93,10

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

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

Начальник ОДЦП

Исмаилов Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример пищи, измененное наименование	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		13,75	18,31	61,21	465,45	0,03		5,49	2,33	14,71	109,91	10,99	0,86	81,36
Обед (безглютеновый) 12-18 лет														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		10,00	11,31	83,91	476,16	0,31	11,65	331,06	2,82	58,69	264,54	73,32	3,39	93,10

Начальник ОДДП *И.И. К.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Крутай
 

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

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

Начальник ООДП:  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (к. кал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (строгое) 12-18 лет														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,57	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безлютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		13,72	18,09	48,54	412,68	0,03		5,49	2,24	14,01	109,90	10,92	0,83	81,36

Начальник ОДП

Исмаилов Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тически я ценнос- ть (кк: кж)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Завтрак (строгое 7-11)														
Мясо птицы отварное (Филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (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	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		13,96	17,68	65,74	478,79	0,06		10,99	0,57	31,64	121,93	20,87	3,25	90,31
Обед (строгое 7-11 лет)														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), прилушенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		9,25	12,12	92,97	519,11	0,30	4,00	263,68	2,98	73,74	262,18	79,57	6,26	101,13

Начальник ОДП

Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 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	
Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (строгое)														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		13,96	17,68	65,74	478,79	0,06		10,99	0,57	31,64	121,93	20,87	3,25	
Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (строгое)														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Компот из свежих плодов (б/сах); 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		8,81	11,68	75,70	444,31	0,27	4,00	258,18	2,98	56,14	250,08	69,67	3,84	190,59

Начальник ОДЦП

Ислюмова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутной



Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Примечание, 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	Мg	Fe	
Завтрак СВО 12-18 (строгое)														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша пшеничная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,62	155	4,31	6,23	24,94	173,20	0,16		1,13		13,10	87,48	31,30	1,04	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Итого		15,08	20,02	42,31	409,90	0,19		6,62		23,47	197,31	42,05	1,85	92,43

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

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

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (безглютеновое)														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен) ; 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		13,75	18,31	61,21	465,45	0,03		5,49	2,33	14,71	109,91	10,99	0,86	
обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (безглютеновое)														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		10,00	11,31	83,91	476,16	0,31	11,65	331,06	2,82	58,69	264,54	73,32	3,39	196,31

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

14 октября 2024 г.

Пример пищевого наименования 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	
Обед строгое (родительская плата) 12-18 лет														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы (филе индейки), прилущенное с овощами ; 233,57	80	0,04	1,30	0,23	12,86	0,03		53,33		9,50	108,41	11,28	0,79	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах) ; 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	
Итого		9,86	12,80	75,10	455,26	0,32	11,65	315,23	4,97	58,41	276,77	74,72	3,48	93,10

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.