

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 2024 г.

Принем пищи, единицы порции	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>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом; 470,63	150	6,26	6,35	31,31	208,08	0,18		34,51		97,93	149,32	40,28	1,10	
Сыр (порциями); 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80		100,00	60,00	5,50	0,07	
Масло сливочное; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40		0,02	
Чай с лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
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>14,55</b>	<b>18,31</b>	<b>66,99</b>	<b>491,86</b>	<b>0,31</b>		<b>94,45</b>	<b>0,08</b>	<b>327,95</b>	<b>232,76</b>	<b>64,82</b>	<b>2,11</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Суп-лапша; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,18	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,02	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14			0,60	8,00	26,00	5,60	1,00	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблово; 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>23,72</b>	<b>16,66</b>	<b>126,88</b>	<b>750,65</b>	<b>0,53</b>		<b>230,05</b>	<b>0,60</b>	<b>64,92</b>	<b>222,93</b>	<b>71,33</b>	<b>6,55</b>	<b>101,13</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Обед 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,18	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
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>22,48</b>	<b>16,12</b>	<b>104,11</b>	<b>649,85</b>	<b>0,46</b>		<b>224,55</b>		<b>45,32</b>	<b>204,33</b>	<b>60,03</b>	<b>3,88</b>	<b>78,02</b>
<b>Полдник (родительская плата)</b>														
Булочка домашняя; 273,03	100	8,72	13,42	62,98	407,44	0,13		82,94		54,72	95,37	15,59	1,03	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
<b>Итого</b>		<b>8,84</b>	<b>13,54</b>	<b>77,67</b>	<b>467,74</b>	<b>0,14</b>		<b>84,44</b>		<b>59,82</b>	<b>98,67</b>	<b>18,29</b>	<b>1,72</b>	<b>45,00</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 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>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕ)</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75			10,14	25,90	11,06	0,71
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,18	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80			20,18	119,93	32,17	1,49
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90						0,30			0,03
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12					7,00	22,75	4,90	0,88
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12					8,70	39,00	12,60	0,90
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50			17,60	12,10	9,90	2,42
<b>Итого</b>		<b>23,32</b>	<b>16,61</b>	<b>124,13</b>	<b>737,65</b>	<b>0,51</b>		<b>230,05</b>			<b>63,92</b>	<b>219,68</b>	<b>70,63</b>	<b>6,43</b>
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМ-ЗНА)</b>														
Булочка домашняя; 273,03	100	8,72	13,42	62,98	407,44	0,13		82,94			54,72	95,37	15,59	1,03
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50			5,10	3,30	2,70	0,69
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00			3,20	14,00	14,00	8,00	2,80
<b>Итого</b>		<b>9,84</b>	<b>13,74</b>	<b>97,87</b>	<b>559,74</b>	<b>0,16</b>	<b>4,00</b>	<b>84,44</b>		<b>3,20</b>	<b>73,82</b>	<b>112,67</b>	<b>26,29</b>	<b>4,52</b>

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



Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕТОВА)</b>														
Каша пшенная молочная вязкая с маслом; 470,63	150	6,26	6,35	31,31	208,08	0,18		34,51		97,93	149,32	40,28	1,10	
Сыр (поршнями); 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80		100,00	60,00	5,50	0,07	
Масло сливочное; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	3,08	1,92	2,40		0,02	
Чай с лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
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>14,55</b>	<b>18,31</b>	<b>66,99</b>	<b>491,86</b>	<b>0,31</b>		<b>94,45</b>	<b>0,08</b>	<b>327,95</b>	<b>232,76</b>	<b>64,82</b>	<b>2,11</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕТОВА)</b>														
Суп-лапша; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,18	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>23,32</b>	<b>16,61</b>	<b>124,13</b>	<b>737,65</b>	<b>0,51</b>		<b>230,05</b>		<b>63,92</b>	<b>219,68</b>	<b>70,63</b>	<b>6,43</b>	<b>190,59</b>

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Завтрак 12-18 лет (родительская плата) СОП</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом ; 470,02	185	7,72	7,87	38,54	256,75	0,22		42,86			120,48	184,11	49,64	1,35
Сыр (порциями) ; 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80			100,00	60,00	5,50	0,07
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40			0,02
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84		0,07
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20		0,75
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>16,01</b>	<b>19,83</b>	<b>74,22</b>	<b>540,53</b>	<b>0,35</b>		<b>102,80</b>	<b>0,08</b>	<b>350,50</b>	<b>267,55</b>	<b>74,18</b>	<b>2,36</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата) СОП</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06		0,71
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,19	180	11,33	13,70	22,20	257,09	0,18		26,78		22,70	134,92	36,19		1,68
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>24,74</b>	<b>17,84</b>	<b>126,78</b>	<b>770,41</b>	<b>0,50</b>	<b>4,00</b>	<b>227,53</b>	<b>0,20</b>	<b>61,84</b>	<b>233,32</b>	<b>72,05</b>	<b>6,87</b>	<b>93,10</b>

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Завтрак 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом ; 470,02	185	7,72	7,87	38,54	256,75	0,22		42,86		120,48	184,11	49,64	1,35	
Сыр (порциями) ; 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80		100,00	60,00	5,50	0,07	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10			45,00		2,40	3,00		0,02	
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
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>16,03</b>	<b>21,28</b>	<b>74,25</b>	<b>553,75</b>	<b>0,35</b>		<b>111,80</b>		<b>350,98</b>	<b>268,15</b>	<b>74,18</b>	<b>2,36</b>	<b>92,43</b>
<b>Обед 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,19	180	11,33	13,70	22,20	257,09	0,18		26,78		22,70	134,92	36,19	1,68	
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		3,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>24,74</b>	<b>17,84</b>	<b>126,78</b>	<b>770,41</b>	<b>0,50</b>	<b>4,00</b>	<b>227,53</b>	<b>0,20</b>	<b>61,84</b>	<b>233,32</b>	<b>72,05</b>	<b>6,87</b>	<b>104,05</b>



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМР - 1А)</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом ; 470,02	185	7,72	7,87	38,54	256,75	0,22		42,86			120,48	184,11	49,64	1,35
Сыр (порциями) ; 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80			100,00	60,00	5,50	0,07
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40			0,02
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84		0,07
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20		0,75
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>16,01</b>	<b>19,83</b>	<b>74,22</b>	<b>540,53</b>	<b>0,35</b>		<b>102,80</b>	<b>0,08</b>	<b>350,50</b>	<b>267,55</b>	<b>74,18</b>		<b>2,36</b>
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМР - 1А)</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06		0,71
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,19	180	11,33	13,70	22,20	257,09	0,18		26,78		22,70	134,92	36,19		1,68
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>24,74</b>	<b>17,84</b>	<b>126,78</b>	<b>770,41</b>	<b>0,50</b>	<b>4,00</b>	<b>227,53</b>	<b>0,20</b>	<b>61,84</b>	<b>233,32</b>	<b>72,05</b>		<b>6,87</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>обед ОБЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,19	180	11,33	13,70	22,20	257,09	0,18		26,78		22,70	134,92	36,19	1,68	
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>24,74</b>	<b>17,84</b>	<b>126,78</b>	<b>770,41</b>	<b>0,50</b>	<b>4,00</b>	<b>227,53</b>	<b>0,20</b>	<b>61,84</b>	<b>233,32</b>	<b>72,05</b>	<b>6,87</b>	
<b>полдник ОБЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Булочка домашняя; 273,03	100	8,72	13,42	62,98	407,44	0,13		82,94		54,72	95,37	15,59	1,03	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
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>9,84</b>	<b>13,74</b>	<b>97,87</b>	<b>559,74</b>	<b>0,16</b>	<b>4,00</b>	<b>84,44</b>	<b>0,20</b>	<b>73,82</b>	<b>112,67</b>	<b>26,29</b>	<b>4,52</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Завтрак (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Каша пшеничная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,39	134	3,74	5,07	21,61	147,11	0,14		0,98		11,35	75,81	27,13	0,90	
Яйцо отварное; 7,24	54	6,86	6,21	0,38	84,78	0,04		140,40		29,70	103,68	6,48	1,35	
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>14,50</b>	<b>13,48</b>	<b>73,87</b>	<b>476,49</b>	<b>0,30</b>	<b>4,00</b>	<b>141,52</b>	<b>0,20</b>	<b>64,15</b>	<b>214,53</b>	<b>46,65</b>	<b>5,87</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,18	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
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	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>23,82</b>	<b>18,31</b>	<b>129,33</b>	<b>772,35</b>	<b>0,51</b>		<b>230,05</b>		<b>63,92</b>	<b>219,68</b>	<b>70,63</b>	<b>6,43</b>	<b>101,13</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Каша пшеничная вязкая без молока с растительным маслом	155	4,31	6,23	24,94	173,20	0,16		1,13		13,10	87,48	31,30	1,04	
Яйцо отварное; 7,24	54	6,86	6,21	0,38	84,78	0,04		140,40		29,70	103,68	6,48	1,35	
Чай с лимоном и сахаром - 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ;	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14			0,60	8,00	26,00	5,60	1,00	
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>15,37</b>	<b>13,04</b>	<b>77,50</b>	<b>493,88</b>	<b>0,36</b>	<b>4,00</b>	<b>141,67</b>	<b>0,80</b>	<b>67,90</b>	<b>232,70</b>	<b>52,22</b>	<b>6,26</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое домашнему из мяса птицы отварного ;	180	11,33	13,70	22,20	257,09	0,18		26,78		22,70	134,92	36,19	1,68	
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>24,74</b>	<b>17,84</b>	<b>126,78</b>	<b>770,41</b>	<b>0,50</b>	<b>4,00</b>	<b>227,53</b>	<b>0,20</b>	<b>61,84</b>	<b>233,32</b>	<b>72,05</b>	<b>6,87</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП *И.К.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

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

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Завтрак (безглютен) 7-11 лет</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом; 470,63	150	6,26	6,35	31,31	208,08	0,18		34,51		97,93	149,32	40,28	1,10	
Сыр (порциями); 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80		100,00	60,00	5,50	0,07	
Масло сливочное; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40		0,02	
Чай с лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб 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>		12,23	19,42	65,91	488,58	0,21		94,45	0,65	323,88	213,29	60,83	1,38	90,31
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,08	200	2,18	2,53	12,94	83,38	0,09		161,36		12,08	56,12	29,47	1,03	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,18	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
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	
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>		12,77	16,56	75,34	501,32	0,28		190,66	0,57	52,09	188,18	71,75	4,99	101,13

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутлый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом ; 470,02	185	7,72	7,87	38,54	256,75	0,22		42,86		120,48	184,11	49,64	1,35	
Сыр (порциями) ; 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80		100,00	60,00	5,50	0,07	
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
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>10,43</b>	<b>11,94</b>	<b>63,94</b>	<b>406,37</b>	<b>0,22</b>		<b>66,80</b>	<b>0,57</b>	<b>225,51</b>	<b>245,68</b>	<b>56,19</b>	<b>1,51</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11		201,70		20,16	70,15	37,14	1,33	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,19	180	11,33	13,70	22,20	257,09	0,18		26,78		22,70	134,92	36,19	1,68	
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	
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>18,49</b>	<b>78,36</b>	<b>537,87</b>	<b>0,32</b>		<b>233,98</b>	<b>0,48</b>	<b>62,29</b>	<b>217,19</b>	<b>83,37</b>	<b>5,48</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерго- 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>														
Картофельные котлеты : 665,09	150	2,10	6,41	17,12	134,79	0,13	21,00	3,15	2,75	10,50	61,02	24,15	0,95	
Чай с лимоном и сахаром : 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб из безбелковой смеси : 667,32	45	0,08	2,15	22,75	110,71					2,69	0,04	0,26	0,03	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,37	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>2,62</b>	<b>9,00</b>	<b>67,12</b>	<b>360,20</b>	<b>0,16</b>	<b>21,00</b>	<b>8,79</b>	<b>2,75</b>	<b>33,89</b>	<b>74,70</b>	<b>35,15</b>	<b>3,47</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Суп с макаронными изделиями (безбелк) ; 66,78	200	2,18	2,53	18,26	104,80	0,08		161,80		13,58	43,88	18,14	0,68	
Каша низкобелковая с растительным маслом - 666,51	130		3,50		31,47						0,07			
Картофель запеченный: 662,01	150	3,53	2,40	28,77	151,19	0,21		5,30		18,26	102,40	40,63	1,59	
Компот из смеси сухофруктов: 293,03	200	0,44	0,09	23,14	89,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси : 667,32	45	0,08	2,15	22,75	110,71					2,69	0,04	0,26	0,03	
Сок фруктовый; 85,02	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>7,23</b>	<b>10,87</b>	<b>113,12</b>	<b>580,07</b>	<b>0,31</b>	<b>4,00</b>	<b>167,10</b>	<b>0,20</b>	<b>48,83</b>	<b>160,39</b>	<b>67,03</b>	<b>5,13</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порция 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) 12-18 лет</b>														
Картофельные котлеты : 666.09	150	2,10	6,41	17,12	134,79	0,13	21,00	3,15	2,75	10,50	61,02	24,15	0,95	
Чай с лимоном и сахаром : 285.05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
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	
Итого		2,63	8,79	64,44	347,65	0,16	21,00	8,79	3,54	33,52	74,70	35,12	3,47	
<b>Обед (Фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Суп с макаронными изделиями (безбелковый) : 66.68	250	1,87	2,89	22,24	123,63	0,10	16,50	202,25	1,24	16,98	54,85	22,67	0,85	
Каша низкобелковая с растительным маслом : 666.48	150		5,00		44,95				2,20		0,10			
Картофель запеченный : 662.03	180	4,24	2,85	34,52	181,07	0,25	42,36	6,35	1,09	21,92	122,88	48,76	1,91	
Компот из смеси схофруктов : 293.03	200	0,44	0,09	23,14	89,90					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		7,64	12,97	120,17	629,71	0,37	62,86	208,60	5,52	55,52	191,87	79,66	5,62	196,31

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутий


Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое 7-11)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша пшеничная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,39	134	3,74	5,07	21,61	147,11	0,14		0,98		11,35	75,81	27,13	0,90	
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>14,97</b>	<b>19,00</b>	<b>54,30</b>	<b>448,15</b>	<b>0,20</b>		<b>11,97</b>	<b>0,57</b>	<b>39,31</b>	<b>197,74</b>	<b>47,78</b>	<b>4,12</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,08	200	2,18	2,53	12,94	83,38	0,09		161,36		12,08	56,12	29,47	1,03	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы (филе индейки)* ; 684,02	150	8,63	12,74	17,12	217,96	0,14	21,00	6,33	2,42	19,86	130,50	30,89	1,47	
Компот из смеси сухофруктов (б/сах) ; 293,05	200	0,44	0,09	12,96	48,80									
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>11,77</b>	<b>17,21</b>	<b>75,71</b>	<b>499,66</b>	<b>0,26</b>	<b>21,00</b>	<b>173,19</b>	<b>2,99</b>	<b>51,47</b>	<b>198,75</b>	<b>70,47</b>	<b>4,94</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДЦП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

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

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Завтрак (строгое) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша пшениная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,62	155	4,31	6,23	24,94	173,20	0,16		1,13		13,10	87,48	31,30	1,04	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	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>15,54</b>	<b>20,16</b>	<b>57,63</b>	<b>474,24</b>	<b>0,22</b>		<b>12,12</b>	<b>0,57</b>	<b>41,06</b>	<b>209,41</b>	<b>51,95</b>	<b>4,26</b>	<b>81,36</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 2024 г.

Принем пищи, наименование блюда	Масса порци н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге - тическ я ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Каша пшениная молочная вязкая с маслом (б/с) ; 470,52	155	6,44	7,17	28,39	204,50	0,19		39,47		100,67	153,68	41,38	1,12	
Сыр (порциями); 27,02	15	3,95	3,99		52,50		0,11	35,70	0,06	150,00	90,00	8,25	0,11	
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>13,29</b>	<b>17,70</b>	<b>59,56</b>	<b>450,68</b>	<b>0,34</b>	<b>0,11</b>	<b>116,67</b>	<b>0,14</b>	<b>278,89</b>	<b>297,18</b>	<b>72,13</b>	<b>4,57</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,08	200	2,18	2,53	12,94	83,38	0,09		161,36		12,08	56,12	29,47	1,03	
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	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,18	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
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>21,01</b>	<b>20,53</b>	<b>64,03</b>	<b>522,82</b>	<b>0,43</b>		<b>203,26</b>		<b>65,13</b>	<b>278,71</b>	<b>90,50</b>	<b>6,28</b>	<b>190,59</b>



СОГЛАСОВАНО

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

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом (б/с); 470,12	185	6,44	7,17	28,39	204,50	0,19	0,94	39,47	0,16	100,67	153,68	41,38	1,12	
Сыр (порциями); 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80		100,00	60,00	5,50	0,07	
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	
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>14,73</b>	<b>19,13</b>	<b>51,39</b>	<b>436,38</b>	<b>0,34</b>	<b>0,94</b>	<b>99,27</b>	<b>0,24</b>	<b>330,29</b>	<b>255,08</b>	<b>73,48</b>	<b>2,21</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11		201,70		20,16	70,15	37,14	1,33	
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	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,19	180	11,33	13,70	22,20	257,09	0,18		26,78		22,70	134,92	36,19	1,68	
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>22,82</b>	<b>22,68</b>	<b>69,74</b>	<b>572,23</b>	<b>0,47</b>		<b>246,58</b>		<b>75,73</b>	<b>307,73</b>	<b>102,19</b>	<b>6,77</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

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

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 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 ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша пшениная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,39	134	3,74	5,07	21,61	147,11	0,14		0,98		11,35	75,81	27,13	0,90	
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>14,97</b>	<b>19,00</b>	<b>54,30</b>	<b>448,15</b>	<b>0,20</b>		<b>11,97</b>	<b>0,57</b>	<b>39,31</b>	<b>197,74</b>	<b>47,78</b>	<b>4,12</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,08	200	2,18	2,53	12,94	83,38	0,09		161,36		12,08	56,12	29,47	1,03	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы (филе индейки)* ; 684,02	150	8,63	12,74	17,12	217,96	0,14	21,00	6,33	2,42	19,86	130,50	30,89	1,47	
Компот из смеси сухофруктов (б/сах) ; 293,05	200	0,44	0,09	12,96	48,80									
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>11,77</b>	<b>17,21</b>	<b>75,71</b>	<b>499,66</b>	<b>0,26</b>	<b>21,00</b>	<b>173,19</b>	<b>2,99</b>	<b>51,47</b>	<b>198,75</b>	<b>70,47</b>	<b>4,94</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДЦП  Ислымова Н.А.

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование 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 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Каша пшеничная вязкая без молока с растительным маслом ; 270,30	134	3,74	5,07	21,61	147,11	0,14		0,98		11,35	75,81	27,13	0,90	
Яйцо отварное; 7,24	54	6,86	6,21	0,38	84,78	0,04		140,40		29,70	103,68	6,48	1,35	
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для ; 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	
Кеко; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>14,50</b>	<b>13,48</b>	<b>73,87</b>	<b>476,49</b>	<b>0,30</b>	<b>4,00</b>	<b>141,52</b>	<b>0,20</b>	<b>64,15</b>	<b>214,53</b>	<b>46,65</b>	<b>5,87</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое домашнему из мяса птицы отварного; ; 1,2	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для ; 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	100	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>22,92</b>	<b>16,56</b>	<b>121,38</b>	<b>724,65</b>	<b>0,49</b>		<b>230,05</b>		<b>62,92</b>	<b>216,43</b>	<b>69,93</b>	<b>6,30</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа  
И.П. Крутлый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 2024 г.

Принем 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); 108,37	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	
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>15,52</b>	<b>20,46</b>	<b>59,58</b>	<b>484,70</b>	<b>0,22</b>		<b>12,12</b>		<b>41,07</b>	<b>209,41</b>	<b>51,95</b>	<b>4,27</b>	<b>92,43</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		131,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша пшеничная вязкая без молока с растительным маслом 282,08	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 ; 667,19	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>15,55</b>	<b>20,69</b>	<b>62,28</b>	<b>497,68</b>	<b>0,22</b>		<b>12,12</b>	<b>0,79</b>	<b>41,45</b>	<b>209,42</b>	<b>51,97</b>	<b>4,27</b>	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11		201,70		20,16	70,15	37,14	1,33	
Жаркое по- домашнему из мяса птицы (филе 203,04	200	3,39	7,49	24,99	180,98	0,19		8,44		25,25	174,00	41,12	1,95	
Компот из смеси сухофруктов (б/сах) ; 203,04	200	0,44	0,09	12,96	48,80									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
<b>Итого</b>		<b>6,65</b>	<b>12,68</b>	<b>74,20</b>	<b>432,17</b>	<b>0,30</b>		<b>210,14</b>	<b>0,79</b>	<b>47,73</b>	<b>244,19</b>	<b>78,49</b>	<b>3,31</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( безглютеновое )</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом : 470,07	185	7,72	7,87	38,54	256,75	0,22		42,86		120,48	184,11	49,64	1,35	
Сыр (порциями) ; 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80		100,00	60,00	5,50	0,07	
Чай с сахаром ; 283,17	200			4,99	19,95					0,15			0,02	
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>10,43</b>	<b>11,94</b>	<b>58,95</b>	<b>386,42</b>	<b>0,22</b>		<b>66,66</b>	<b>0,57</b>	<b>222,56</b>	<b>244,14</b>	<b>55,35</b>	<b>1,46</b>	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( безглютеновое )</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11		201,70		20,16	70,15	37,14	1,33	
Жаркое по- домашнему из мяса птицы отварного ; 64,10	180	11,33	13,70	22,20	257,09	0,18		26,78		22,70	134,92	36,19	1,68	
Чай с сахаром; 233	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	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,30		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>14,55</b>	<b>18,49</b>	<b>78,36</b>	<b>537,87</b>	<b>0,32</b>		<b>233,98</b>	<b>0,48</b>	<b>62,29</b>	<b>217,19</b>	<b>83,37</b>	<b>5,48</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДП Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутний

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 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	
<b>Обед строгое (родительская плата) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11		201,70		20,16	70,15	37,14	1,33	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы (филе индейки); 684,1	200	3,39	7,49	24,99	180,98	0,19		8,44		25,25	174,00	41,12	1,95	
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>6,20</b>	<b>12,06</b>	<b>56,59</b>	<b>359,93</b>	<b>0,30</b>		<b>210,14</b>	<b>0,57</b>	<b>47,34</b>	<b>244,18</b>	<b>78,47</b>	<b>3,30</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.