

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутай

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Пример пищи, стандартное блюдо	Масса порции н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергия - ккал/кДж для питания (ккал/кДж)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Кокс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>11,66</b>	<b>10,25</b>	<b>82,16</b>	<b>464,49</b>	<b>0,21</b>				<b>136,11</b>	<b>134,29</b>	<b>27,23</b>	<b>4,05</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20				29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточка из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01				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			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 ; 1,27	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	
<b>Итого</b>		<b>21,22</b>	<b>19,69</b>	<b>106,06</b>	<b>683,81</b>	<b>0,49</b>			<b>0,27</b>	<b>59,89</b>	<b>218,66</b>	<b>76,15</b>	<b>4,16</b>	<b>101,13</b>

Начальник отдела *И.И. К.* Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Кругаев

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Пример блюда, подписанные блюда	Масса порции г. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал/г)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (%RDA)	Е	Ca	P	Mg	Fe	
<b>Обед 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Суп картофельный с горюхом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20				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				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			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>20,72</b>	<b>19,56</b>	<b>04,32</b>	<b>675,96</b>	<b>0,47</b>			<b>0,27</b>	<b>59,19</b>	<b>215,41</b>	<b>75,45</b>	<b>4,06</b>	<b>78,02</b>
<b>Полдник (родительская плата)</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13				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>30,52</b>	<b>114,70</b>	<b>20,73</b>	<b>1,25</b>	<b>45,00</b>

Начальник ОДЦП:  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутой

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Пример питания, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность на 100 г (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20				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				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			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 ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,50	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>21,22</b>	<b>19,69</b>	<b>106,06</b>	<b>683,81</b>	<b>0,49</b>			<b>0,27</b>	<b>59,89</b>	<b>218,66</b>	<b>76,15</b>	<b>4,16</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				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			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Кефир; 583,43	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>13,80</b>	<b>14,60</b>	<b>81,01</b>	<b>512,11</b>	<b>0,18</b>			<b>0,20</b>	<b>62,12</b>	<b>140,80</b>	<b>38,63</b>	<b>6,47</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДП *И.И. К.* Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круликов

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Продукты питания, наименование блюда	Масса порции (гр.)	Пищевые элементы (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (ретинол)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				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				136,11	134,29	27,23	4,05	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20				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				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			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 ; 1,27	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	
Итого		21,22	19,69	106,06	683,81	0,49			0,27	59,89	218,66	76,15	4,16	190,59

Начальник ОДП

Исмаилов НА.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 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 12-18 лет (родительская плата,) 3-СОП</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09				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			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,29</b>	<b>9,27</b>	<b>84,35</b>	<b>475,87</b>	<b>0,21</b>			<b>0,20</b>	<b>146,95</b>	<b>149,77</b>	<b>27,05</b>	<b>4,54</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) 0-СОП</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25			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				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			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	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>			<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДДП 

Испомова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (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	
<b>Завтрак 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09				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			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Кеке; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>12,79</b>	<b>10,97</b>	<b>89,55</b>	<b>510,57</b>	<b>0,21</b>			<b>0,20</b>	<b>146,95</b>	<b>149,77</b>	<b>27,05</b>	<b>4,54</b>	<b>92,43</b>
<b>Обед 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25			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				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			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	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>			<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	<b>104,05</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крузлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак СОП 12-18 лет</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Кеос; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>12,22</b>	<b>10,01</b>	<b>85,09</b>	<b>481,69</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,51</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,43</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед СОП 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25			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				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			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	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>			<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 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 ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09				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			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>12,79</b>	<b>10,97</b>	<b>89,55</b>	<b>510,57</b>	<b>0,21</b>			<b>0,20</b>	<b>146,95</b>	<b>149,77</b>	<b>27,05</b>	<b>4,54</b>	
<b>Обед ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25			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				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			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	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>			<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДП *И.П. Крутин*Исполнитель *И.П. Крутин*



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутай

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тически я ценнос- ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25			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				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			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	15,50	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>22,10</b>	<b>20,60</b>	<b>104,44</b>	<b>689,28</b>	<b>0,52</b>			<b>2,25</b>	<b>67,11</b>	<b>234,33</b>	<b>83,47</b>	<b>4,48</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13				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			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>0,20</b>	<b>44,52</b>	<b>128,70</b>	<b>28,73</b>	<b>4,05</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДЦП

Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 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	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10					2,40	3,00		0,02	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>11,24</b>	<b>15,80</b>	<b>64,41</b>	<b>443,99</b>	<b>0,23</b>				<b>140,91</b>	<b>156,79</b>	<b>35,63</b>	<b>4,19</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Суп гороховый (сах.диабет) ; 129,28	250	9,28	4,67	22,08	168,16	0,36			2,12	56,76	115,86	48,18	3,07	
Мясо птицы отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03				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				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			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			0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>28,67</b>	<b>25,45</b>	<b>75,86</b>	<b>647,72</b>	<b>0,59</b>			<b>2,55</b>	<b>94,49</b>	<b>263,60</b>	<b>86,36</b>	<b>6,60</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценнос- ть (к.Д.Д.)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09				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	
<b>Итого</b>		<b>11,29</b>	<b>9,07</b>	<b>51,47</b>	<b>331,97</b>	<b>0,21</b>				<b>135,35</b>	<b>155,27</b>	<b>27,45</b>	<b>1,86</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Суп гороховый (сах.диабет) ; 129,28	250	9,28	4,67	22,08	168,16	0,36			2,12	56,76	115,86	48,18	3,07	
Мясо птицы отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03				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				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			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			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 ; 38,83	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>29,21</b>	<b>25,99</b>	<b>93,66</b>	<b>726,06</b>	<b>0,62</b>			<b>2,55</b>	<b>112,96</b>	<b>277,17</b>	<b>97,10</b>	<b>9,05</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тика за 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 (безбелковые) отварные с маслом ; 211,1	155	0,57	3,94	44,69	221,00				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			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		1,63	5,85	92,24	438,08	0,02			0,25	21,86	15,53	8,47	2,90	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Салат "Степной" (без лука); 495,01	60	1,00	5,16	5,80	73,89	0,05				12,63	30,36	15,45	0,46	
Суп-торе из моркови с безбелковой крупкой ; 666,4	200	1,18	3,77	14,00	98,65	0,05			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 фруктово-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				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		6,61	16,70	103,17	592,04	0,17			2,79	65,18	169,09	83,31	4,07	190,59

Начальник ОДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Макаронные изделия (безбелковые) отварные с маслом ; 211,53	185	0,67	4,00	53,62	258,59				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			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>1,76</b>	<b>6,14</b>	<b>103,87</b>	<b>488,65</b>	<b>0,02</b>			<b>1,04</b>	<b>22,97</b>	<b>15,54</b>	<b>8,54</b>	<b>2,91</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Салат "Стопной" (без лука); 480,07	100	1,66	5,27	9,66	93,17	0,08				20,79	50,52	25,72	0,76	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупной ; 666,52	250	1,48	4,71	17,50	123,31	0,06			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	
<b>Итого</b>		<b>7,16</b>	<b>17,54</b>	<b>95,96</b>	<b>574,16</b>	<b>0,18</b>			<b>3,67</b>	<b>61,82</b>	<b>188,54</b>	<b>91,30</b>	<b>2,09</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.Л. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 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); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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	
<b>Итого</b>		<b>13,52</b>	<b>17,24</b>	<b>58,45</b>	<b>443,89</b>	<b>0,03</b>			<b>0,57</b>	<b>14,34</b>	<b>109,83</b>	<b>10,97</b>	<b>0,86</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20				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				8,58	94,78	9,88	0,69	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,77	34,75									
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04			0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
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>8,82</b>	<b>10,45</b>	<b>83,31</b>	<b>461,23</b>	<b>0,26</b>			<b>0,84</b>	<b>51,34</b>	<b>247,09</b>	<b>66,14</b>	<b>2,97</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДДП 

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 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	Мg	Fe	
<b>Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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; 285	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>61,21</b>	<b>465,45</b>	<b>0,03</b>			<b>2,33</b>	<b>14,71</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,86</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25			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				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			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	
<b>Итого</b>		<b>10,00</b>	<b>11,31</b>	<b>83,91</b>	<b>476,16</b>	<b>0,31</b>			<b>2,82</b>	<b>58,69</b>	<b>264,54</b>	<b>73,32</b>	<b>3,39</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДЦП

Исханов Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 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	Мg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( безглютеновое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>61,21</b>	<b>465,45</b>	<b>0,03</b>			<b>2,33</b>	<b>14,71</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,86</b>	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( безглютеновое )</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25			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				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			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	
<b>Итого</b>		<b>10,00</b>	<b>11,31</b>	<b>83,91</b>	<b>476,16</b>	<b>0,31</b>			<b>2,82</b>	<b>58,69</b>	<b>264,54</b>	<b>73,32</b>	<b>3,39</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДЦП

Исламова НА



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.Л. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Пример питания, наименование блюда	Масса блюда п. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Целлюлоза
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	46	6,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Макронные 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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>19,33</b>	<b>18,50</b>	<b>80,76</b>	<b>566,62</b>	<b>0,25</b>			<b>2,99</b>	<b>46,72</b>	<b>187,18</b>	<b>33,30</b>	<b>4,85</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20				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				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	13,10	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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>34,34</b>	<b>11,50</b>	<b>118,14</b>	<b>630,21</b>	<b>0,53</b>			<b>2,42</b>	<b>81,51</b>	<b>319,51</b>	<b>93,33</b>	<b>7,14</b>	<b>101,13</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутай

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Пример расчета, индивидуальное блюдо	Масса порции г, (гр.)	Пищевые волокна (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>19,39</b>	<b>19,76</b>	<b>68,69</b>	<b>526,52</b>	<b>0,22</b>			<b>2,99</b>	<b>29,12</b>	<b>175,08</b>	<b>23,40</b>	<b>2,43</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25			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				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; 420,02	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14			0,60	8,00	26,00	5,60	1,00	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 421,11	40	3,20	0,40	18,40	88,00	0,16			0,68	11,60	52,00	16,80	1,20	
<b>Итого</b>		<b>16,28</b>	<b>12,07</b>	<b>108,82</b>	<b>605,34</b>	<b>0,61</b>			<b>5,68</b>	<b>75,16</b>	<b>341,11</b>	<b>95,51</b>	<b>5,56</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП

Исмаилов Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДШП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции (г, 0,01)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (кДж)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цель
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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				17,60	12,10	9,90	2,42	
Кефир; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>19,83</b>	<b>20,20</b>	<b>85,96</b>	<b>601,32</b>	<b>0,25</b>			<b>2,99</b>	<b>46,72</b>	<b>187,18</b>	<b>33,30</b>	<b>4,85</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Суп варено-фасовый с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20				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				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; 1,1	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	
<b>Итого</b>		<b>13,50</b>	<b>11,01</b>	<b>98,12</b>	<b>542,41</b>	<b>0,48</b>			<b>2,42</b>	<b>62,91</b>	<b>304,16</b>	<b>82,73</b>	<b>4,59</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОБДП

Иванова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутний

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое 7-11)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безлютен); 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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>13,96</b>	<b>17,68</b>	<b>65,74</b>	<b>478,79</b>	<b>0,06</b>			<b>0,57</b>	<b>31,64</b>	<b>121,93</b>	<b>20,87</b>	<b>3,25</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20				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				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			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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>9,25</b>	<b>12,12</b>	<b>92,97</b>	<b>519,11</b>	<b>0,30</b>			<b>2,98</b>	<b>73,74</b>	<b>262,18</b>	<b>79,57</b>	<b>6,26</b>	<b>101,13</b>

Наименование ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 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 ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (строгое)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безлютен); 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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>13,96</b>	<b>17,68</b>	<b>65,74</b>	<b>478,79</b>	<b>0,06</b>			<b>0,57</b>	<b>31,64</b>	<b>121,93</b>	<b>20,87</b>	<b>3,25</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (строгое)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,69	18,89	127,98	0,20				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				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			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	
<b>Итого</b>		<b>8,81</b>	<b>11,68</b>	<b>75,70</b>	<b>444,31</b>	<b>0,27</b>			<b>2,98</b>	<b>56,14</b>	<b>250,08</b>	<b>69,67</b>	<b>3,84</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 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); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Кляца пшеничная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,62	155	4,31	6,23	24,94	173,20	0,16				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	
<b>Итого</b>		<b>15,08</b>	<b>20,02</b>	<b>42,31</b>	<b>409,90</b>	<b>0,19</b>				<b>23,47</b>	<b>197,31</b>	<b>42,05</b>	<b>1,85</b>	<b>92,43</b>

Начальник ОДЦП

Исмаилов Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 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); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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 (в/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	
<b>Итого</b>		<b>13,72</b>	<b>18,09</b>	<b>48,54</b>	<b>412,68</b>	<b>0,03</b>			<b>2,24</b>	<b>14,01</b>	<b>109,90</b>	<b>10,92</b>	<b>0,83</b>	<b>81,36</b>

Наименование ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 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 ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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	
<b>Итого</b>		<b>13,72</b>	<b>18,09</b>	<b>48,54</b>	<b>412,68</b>	<b>0,03</b>			<b>2,24</b>	<b>14,01</b>	<b>109,90</b>	<b>10,92</b>	<b>0,83</b>	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25			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				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			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	
<b>Итого</b>		<b>10,03</b>	<b>13,49</b>	<b>83,67</b>	<b>497,50</b>	<b>0,33</b>			<b>5,27</b>	<b>65,20</b>	<b>281,18</b>	<b>78,34</b>	<b>4,37</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДП

Ислюева Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

11 ноября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции к., (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тически ая ценнос- ть (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 горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25			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				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	
<b>Итого</b>		<b>9,86</b>	<b>12,80</b>	<b>75,10</b>	<b>455,26</b>	<b>0,32</b>			<b>4,97</b>	<b>58,41</b>	<b>276,77</b>	<b>74,72</b>	<b>3,48</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДЦП

Ислюмова Н.А.

Меню дополнительного питания  
на 11 ноября 2024 г.

№	Наименование блюда	Питател.					Цена
		г	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	
	Салат из свежей капусты с яблоками	100	2,3	10,2	6,6	128	30
	Салат из свежей капусты с морковью	100	2,3	10,2	6,6	128	30
	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,4	6,00	8,4	94	30
	Салат из свеклы с яблоками	100	1,4	6,00	8,4	94	30
	Салат из моркови с яблоками	100	0,99	5,1	11,7	99,00	30
	Суп картофельный с горохом	250	4,73	3,64	15,59	114,33	15,00
	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	60/40	7,32	11,10	5,32	151,21	45,00
	Макаронные изделия с тертым сыром	180	7,85	7,62	33,21	233,31	35,00
	Рис отварной с маслом	185	3,87	4,17	40,03	212,87	20,00
	Вак-беляш	75	8,12	8,42	21,13	192,61	40,00
	Курник	75	8,92	9,20	21,31	203,31	40,00
	Сосиска в тесте	40/40	8,54	10,29	25,14	233,55	40,00
	Пицца с сосисками	75	8,81	10,06	26,16	234,30	40,00
	Пирожки печеные с капустой	75	5,41	6,68	30,08	202,39	20,00
	Пирожки печеные с яблоком	75	4,69	4,06	38,11	207,61	20,00
	Пирожки печеные с картофелем	75	5,37	5,18	33,47	201,92	20,00
	Плюшка московская	75	6,48	5,01	43,73	245,71	20,00
	Дучмак с творогом	75	14,03	8,09	23,95	226,60	40,00
	Ватрушка с творогом	75	10,16	5,40	33,53	224,10	25,00
	Булочка домашняя	75	6,57	10,09	47,14	305,59	25,00
	Шанежка наливная	75	5,87	5,36	35,14	212,53	20,00
	Хлеб пшеничный для детского питания	30	2,40	0,30	16,50	78,00	5,00
	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,40	0,30	13,80	66,00	5,00
	Чай пакетированный с сахаром и лимоном	207			9,98	39,90	12,00
	Чай пакетированный с сахаром	200			9,98	39,90	10,00
	Чай витаминизированный	200			9,80	39,40	10,00
	Чай с лимоном и сахаром	200			9,98	39,90	5,00
	Кисель плодово-ягодный	200	0,10	0,08	8,53	33,79	10,00
	Сок фруктовый 0,2 в ассортименте	200	1,00	0,20	20,20	92,00	30,00
	Нектар Мальшам в ассортименте	200	0,00	0,00	24,00	96,00	35,00
	Коктейль молочный "ФрутоKids" в ассортименте	200	5,60	5,60	20,00	152,80	50,00
	Пюре детское Финник	85	0,34	0,09	11,90	51,00	35,00
	Напиток "Ноор"	500	0,00	0,00	54,20	211,00	60,00
	Напиток "Джампер"	330	0,00	0,00	47,10	185,00	80,00
	Напиток "Добрый" PULPY	450	0,00	0,00	52,20	207,00	50,00
	Батончик "Двойная радость"	50	2,50	11,00	31,50	225,00	35,00
	Печенье Сахарное "Посоольское" 50гр.	50	4,50	6,60	32,60	208,00	15,00
	Печенье "Сэндвич"	42	2,00	3,00	17,00	103,00	20,00
	Печенье "Слободка шахматная"	50	4,50	6,60	32,60	208,00	15,00
	Печенье "Земляничное"	24	2,20	3,10	18,10	104,00	10,00
	Печенье "Затяжное"	25	2,20	3,10	18,10	104,00	15,00
	Печенье "Школьное шпиргалочка"	50	4,50	6,60	32,60	208,00	20,00
	Злаковые детские батончики Matti Kids в ассорт.	24	1,20	2,40	16,60	93,60	20,00
	Хлебцы детские "JR KORNER" в ассортименте	30	1,50	0,60	21,00	280,50	40,00
	Фруктовые шарики с какао	30	0,72	0,05	16,05	67,20	20,00
	Соломка в ассортименте	40	3,50	5,60	31,60	204,00	25,00
	Продукт Йогуртовый	110	2,00	0,80	31,20	148,00	35,00
	Кекс в ассортименте	33,3	1,83	7,32	17,31	142,52	15,00
	Зефир ванильный	20	0,17	0,02	15,77	65,20	10,00
	Вафли в ассортименте	20	1,40	5,80	11,60	104,00	15,00
	Кусочки Пастилениш	40	3,00	0,20	65,00	285,00	30,00
	Шоколад молочный	20	1,18	6,00	11,80	104,60	30,00
	Пастида Ассорти "Пастилушка"	20	0,11	0,00	13,76	55,46	20,00