

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ( горячее бесплатное питание 7-11 лет ), ММС</b>														
Плов из мяса птицы; 130,08	150	12,39	14,44	32,66	310,64	0,08				17,21	139,44	34,96	1,18	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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	
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>16,03</b>	<b>15,28</b>	<b>81,33</b>	<b>527,94</b>	<b>0,50</b>			<b>0,60</b>	<b>42,81</b>	<b>177,54</b>	<b>50,46</b>	<b>4,60</b>	<b>82,08</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет ), ММС</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,56	60/30	11,97	13,81	12,52	222,17	0,01				3,36	4,63	2,60	0,12	
Макаронные изделия отварные с маслом; 212,03	150	6,16	3,70	36,08	202,38	0,09				15,06	45,63	8,44	0,86	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>27,82</b>	<b>21,83</b>	<b>107,12</b>	<b>734,64</b>	<b>0,52</b>				<b>58,85</b>	<b>178,54</b>	<b>56,30</b>	<b>4,30</b>	<b>91,19</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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 картофельный с горохом ; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	11,97	13,81	12,52	222,17	0,01				3,36	4,63	2,60	0,12	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 212,03	150	6,16	3,70	36,08	202,38	0,09				15,06	45,63	8,44	0,86	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>27,82</b>	<b>21,83</b>	<b>107,12</b>	<b>734,64</b>	<b>0,52</b>				<b>58,85</b>	<b>178,54</b>	<b>56,30</b>	<b>4,30</b>	<b>86,07</b>
<b>Полдник 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Пловчиха московская ; 433,17	75	6,12	4,82	42,66	238,28	0,10				21,12	54,87	9,74	0,74	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
<b>Итого</b>		<b>6,12</b>	<b>4,82</b>	<b>52,06</b>	<b>276,78</b>	<b>0,35</b>				<b>21,12</b>	<b>54,87</b>	<b>9,74</b>	<b>0,74</b>	<b>45,00</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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 СМЕНА )</b>														
Плов из мяса птицы; 130,08	150	12,39	14,44	32,66	310,64	0,08				17,21	139,44	34,96	1,18	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		16,03	15,28	81,33	527,94	0,50			0,60	42,81	177,54	50,46	4,60	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,56	60/30	11,97	13,81	12,52	222,17	0,01				3,36	4,63	2,60	0,12	
Макаронные изделия отварные с маслом; 212,03	150	6,16	3,70	36,08	202,38	0,09				15,06	45,63	8,44	0,86	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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		27,82	21,83	107,12	734,64	0,52				58,85	178,54	56,30	4,30	165,60

Начальник ОДП *И.А.И.* Исламова Н.А.

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	11,97	13,81	12,52	222,17	0,01				3,36	4,63	2,60	0,12	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 212,03	150	6,16	3,70	36,08	202,38	0,09				15,06	45,63	8,44	0,86	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>27,82</b>	<b>21,83</b>	<b>107,12</b>	<b>734,64</b>	<b>0,52</b>				<b>58,85</b>	<b>178,54</b>	<b>56,30</b>	<b>4,30</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Плюшки московская ; 433,17	75	6,12	4,82	42,66	238,28	0,10				21,12	54,87	9,74	0,74	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>7,12</b>	<b>5,02</b>	<b>72,26</b>	<b>368,78</b>	<b>0,37</b>			<b>0,20</b>	<b>35,12</b>	<b>68,87</b>	<b>17,74</b>	<b>3,54</b>	<b>165,60</b>

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порция, (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 7-11 лет</b>														
Плов из мяса птицы; 130,08	150	12,39	14,44	32,66	310,64	0,08				17,21	139,44	34,96	1,18	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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	
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>16,03</b>	<b>15,28</b>	<b>81,33</b>	<b>527,94</b>	<b>0,50</b>			<b>0,60</b>	<b>42,81</b>	<b>177,54</b>	<b>50,46</b>	<b>4,60</b>	<b>82,08</b>
<b>Обед СВО 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,56	90	11,97	13,81	12,52	222,17	0,01				3,36	4,63	2,60	0,12	
Макаронные изделия отварные с маслом; 212,03	150	6,16	3,70	36,08	202,38	0,09				15,06	45,63	8,44	0,86	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>27,82</b>	<b>21,83</b>	<b>107,12</b>	<b>734,64</b>	<b>0,52</b>				<b>58,85</b>	<b>178,54</b>	<b>56,30</b>	<b>4,30</b>	<b>86,07</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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>Обед СВО 7-11 лет (2 смена)</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	11,97	13,81	12,52	222,17	0,01				3,36	4,63	2,60	0,12	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 212,03	150	6,16	3,70	36,08	202,38	0,09				15,06	45,63	8,44	0,86	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>27,82</b>	<b>21,83</b>	<b>107,12</b>	<b>734,64</b>	<b>0,52</b>				<b>58,85</b>	<b>178,54</b>	<b>56,30</b>	<b>4,30</b>	<b>91,19</b>
<b>Полдник СВО 7-11 лет (2 смена)</b>														
Плошка московская ; 433,17	75	6,12	4,82	42,66	238,28	0,10				21,12	54,87	9,74	0,74	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>7,12</b>	<b>5,02</b>	<b>72,26</b>	<b>368,78</b>	<b>0,37</b>			<b>0,20</b>	<b>35,12</b>	<b>68,87</b>	<b>17,74</b>	<b>3,54</b>	<b>76,96</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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), ММС</b>														
Плов из мяса птицы; 131,03	180	17,20	23,15	37,66	427,12	0,11				22,42	182,84	42,29	1,51	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
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>21,24</b>	<b>24,04</b>	<b>89,08</b>	<b>657,42</b>	<b>0,54</b>			<b>0,68</b>	<b>49,02</b>	<b>224,19</b>	<b>58,49</b>	<b>5,06</b>	<b>89,47</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата), ММС</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,76	4,58	39,55	226,59	0,10				16,62	50,22	9,25	0,94	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>25,09</b>	<b>21,03</b>	<b>112,98</b>	<b>740,98</b>	<b>0,58</b>				<b>68,26</b>	<b>202,05</b>	<b>65,11</b>	<b>4,82</b>	<b>97,64</b>

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тически дл ценнос- ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет СОП</b>														
Плов из мяса птицы; 131,03	180	17,20	23,15	37,66	427,12	0,11				22,42	182,84	42,29	1,51	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		21,24	24,04	89,08	657,42	0,54			0,68	49,02	224,19	58,49	5,06	81,36
<b>Обед 12-18 лет СОП</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,76	4,58	39,55	226,59	0,10				16,62	50,22	9,25	0,94	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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		25,09	21,03	112,98	740,98	0,58				68,26	202,05	65,11	4,82	93,10

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 г.

Прямое наименование блюда	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Плов из мяса птицы; 131,03	180	17,20	23,15	37,66	427,12	0,11				22,42	182,84	42,29	1,51	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
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>21,24</b>	<b>24,04</b>	<b>89,08</b>	<b>657,42</b>	<b>0,54</b>			<b>0,68</b>	<b>49,02</b>	<b>224,19</b>	<b>58,49</b>	<b>5,06</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211,41	165	6,76	4,58	39,55	226,59	0,10				16,62	50,22	9,25	0,94	
<b>Итого</b>		<b>25,09</b>	<b>21,03</b>	<b>112,98</b>	<b>740,98</b>	<b>0,58</b>				<b>68,26</b>	<b>202,05</b>	<b>65,11</b>	<b>4,82</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДП

Ислюмова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 г.

Пример 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>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,76	4,58	39,55	226,59	0,10				16,62	50,22	9,25	0,94	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>25,09</b>	<b>21,03</b>	<b>112,98</b>	<b>740,98</b>	<b>0,58</b>				<b>68,26</b>	<b>202,05</b>	<b>65,11</b>	<b>4,82</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Плюшка московская ; 433,11	100	8,63	6,68	58,35	327,74	0,13				29,75	78,71	13,54	1,06	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>9,63</b>	<b>6,88</b>	<b>87,95</b>	<b>458,24</b>	<b>0,40</b>			<b>0,20</b>	<b>43,75</b>	<b>92,71</b>	<b>21,54</b>	<b>3,86</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДП  Исламов Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДШ ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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 лет</b>														
Плов из мяса птицы; 131,03	200	17,75	24,83	43,04	467,09	0,12				24,32	195,08	46,70	1,62	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 420,05	45	3,60	0,45	24,75	117,00	0,15			0,68	9,00	29,25	6,30	1,13	
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>21,79</b>	<b>25,72</b>	<b>94,46</b>	<b>697,39</b>	<b>0,55</b>			<b>0,68</b>	<b>50,92</b>	<b>236,43</b>	<b>62,90</b>	<b>5,17</b>	<b>88,63</b>
<b>Обед СВО 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
Мясоронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,76	4,58	39,55	226,59	0,10				16,62	50,22	9,25	0,94	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>25,09</b>	<b>21,03</b>	<b>112,98</b>	<b>740,98</b>	<b>0,58</b>				<b>68,26</b>	<b>202,05</b>	<b>65,11</b>	<b>4,82</b>	<b>96,71</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутлый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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 СВО 12-18 лет (2 смена)</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,76	4,58	39,55	226,59	0,10				16,62	50,22	9,25	0,94	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>25,09</b>	<b>21,03</b>	<b>112,98</b>	<b>740,98</b>	<b>0,58</b>				<b>68,26</b>	<b>202,05</b>	<b>65,11</b>	<b>4,82</b>	<b>96,71</b>
<b>Полдник СВО 12-18 лет (2 смена)</b>														
Плошка московская ; 433,11	100	8,63	6,68	58,35	327,74	0,13				29,75	78,71	13,54	1,06	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>9,63</b>	<b>6,88</b>	<b>87,95</b>	<b>458,24</b>	<b>0,40</b>			<b>0,20</b>	<b>43,75</b>	<b>92,71</b>	<b>21,54</b>	<b>3,86</b>	<b>88,63</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Плов из мяса птицы; 130,08	150	12,39	14,44	32,66	310,64	0,08				17,21	139,44	34,96	1,18	
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>15,23</b>	<b>15,18</b>	<b>63,73</b>	<b>451,44</b>	<b>0,23</b>				<b>43,51</b>	<b>190,54</b>	<b>57,46</b>	<b>4,50</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	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,56	60/30	11,97	13,81	12,52	222,17	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	
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>27,24</b>	<b>22,92</b>	<b>78,85</b>	<b>629,76</b>	<b>0,55</b>			<b>2,47</b>	<b>81,52</b>	<b>207,64</b>	<b>76,40</b>	<b>5,28</b>	<b>165,60</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДШ ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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>														
Плов из мяса птицы (филе ЦБ)* ; 131,05	220	15,21	21,15	37,28	399,67	0,11			5,21	22,42	182,84	42,29	1,51	
Сыр (порциями) ; 27,01	10	2,63	2,66		35,00					100,00	60,00	5,50	0,07	
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>20,68</b>	<b>24,55</b>	<b>68,35</b>	<b>575,47</b>	<b>0,26</b>			<b>5,21</b>	<b>148,72</b>	<b>293,94</b>	<b>70,29</b>	<b>4,90</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	
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	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,69</b>	<b>20,31</b>	<b>72,18</b>	<b>562,34</b>	<b>0,55</b>			<b>2,47</b>	<b>82,39</b>	<b>209,11</b>	<b>77,24</b>	<b>5,31</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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 (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)</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	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,56	60/30	11,97	13,81	12,52	222,17	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	
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>27,24</b>	<b>22,92</b>	<b>78,85</b>	<b>629,76</b>	<b>0,55</b>			<b>2,47</b>	<b>81,52</b>	<b>207,64</b>	<b>76,40</b>	<b>5,28</b>	
<b>Полдник (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)</b>														
Плов из мяса птицы; 130,08	150	12,39	14,44	32,66	310,64	0,08				17,21	139,44	34,96	1,18	
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>15,23</b>	<b>15,18</b>	<b>63,73</b>	<b>451,44</b>	<b>0,23</b>				<b>43,51</b>	<b>190,54</b>	<b>57,46</b>	<b>4,50</b>	<b>165,60</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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 (Сахарный диабет) 12-18 лет (2 смена)</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	
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	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,69</b>	<b>20,31</b>	<b>72,18</b>	<b>562,34</b>	<b>0,55</b>			<b>2,47</b>	<b>82,39</b>	<b>209,11</b>	<b>77,24</b>	<b>5,31</b>	
<b>Полдник (Сахарный диабет) 12-18 лет (2 смена)</b>														
Плов из мяса птицы; 131,03	180	17,20	23,15	37,66	427,12	0,11				22,42	182,84	42,29	1,51	
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>20,04</b>	<b>23,89</b>	<b>68,73</b>	<b>567,92</b>	<b>0,26</b>				<b>48,72</b>	<b>233,94</b>	<b>64,79</b>	<b>4,83</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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>														
Плов из мяса птицы; 130,08	150	12,39	14,44	32,66	310,64	0,08				17,21	139,44	34,96	1,18	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>12,88</b>	<b>16,07</b>	<b>72,06</b>	<b>485,79</b>	<b>0,36</b>			<b>0,48</b>	<b>36,34</b>	<b>151,56</b>	<b>45,00</b>	<b>3,62</b>	<b>82,08</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02				7,31	81,36	8,48	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>15,50</b>	<b>18,46</b>	<b>74,17</b>	<b>525,96</b>	<b>0,22</b>			<b>0,48</b>	<b>38,25</b>	<b>151,16</b>	<b>37,30</b>	<b>2,31</b>	<b>91,19</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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>														
Плов из мяса птицы; 131,03	200	17,75	24,83	43,04	467,09	0,12				24,32	195,08	46,70	1,62	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>17,80</b>	<b>26,02</b>	<b>65,17</b>	<b>567,44</b>	<b>0,37</b>			<b>0,48</b>	<b>25,85</b>	<b>195,10</b>	<b>46,84</b>	<b>1,64</b>	<b>89,47</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
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; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>9,16</b>	<b>11,76</b>	<b>86,02</b>	<b>487,71</b>	<b>0,27</b>			<b>2,24</b>	<b>46,87</b>	<b>182,11</b>	<b>45,88</b>	<b>2,82</b>	<b>97,64</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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 ( безглютеновое )</b>														
Плов из мяса птицы; 131,03	200	17,75	24,83	43,04	467,09	0,12				24,32	195,08	46,70	1,62	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>17,80</b>	<b>26,02</b>	<b>65,17</b>	<b>567,44</b>	<b>0,37</b>			<b>0,48</b>	<b>25,85</b>	<b>195,10</b>	<b>46,84</b>	<b>1,64</b>	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( безглютеновое )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
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 ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36				0,04
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>9,16</b>	<b>11,76</b>	<b>86,02</b>	<b>487,71</b>	<b>0,27</b>			<b>2,24</b>	<b>46,87</b>	<b>182,11</b>	<b>45,88</b>	<b>2,82</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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) 7-11 лет</b>														
Плов из мяса птицы; 130,08	150	12,39	14,44	32,66	310,64	0,08				17,21	139,44	34,96	1,18	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>15,23</b>	<b>15,18</b>	<b>75,83</b>	<b>501,94</b>	<b>0,46</b>				<b>40,81</b>	<b>171,04</b>	<b>49,06</b>	<b>4,35</b>	<b>82,08</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02				7,31	81,36	8,48	0,59	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 212,03	150	6,16	3,70	36,08	202,38	0,09				15,06	45,63	8,44	0,86	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>23,68</b>	<b>17,82</b>	<b>94,77</b>	<b>632,74</b>	<b>0,53</b>				<b>62,80</b>	<b>255,27</b>	<b>62,18</b>	<b>4,77</b>	<b>91,19</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутиев

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 г.

Присл. 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 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Плов из мяса птицы; 130,08	150	12,39	14,44	32,66	310,64	0,08				17,21	139,44	34,96	1,18	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		16,03	15,28	81,33	527,94	0,50			0,60	42,81	177,54	50,46	4,60	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02				7,31	81,36	8,48	0,59	
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 ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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		23,30	19,80	95,70	652,76	0,53			2,99	62,13	255,42	62,40	4,78	165,60

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крушин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценнос- ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Плов из мяса птицы; 131,03	200	17,75	24,83	43,04	467,09	0,12				24,32	195,08	46,70	1,62	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>20,59</b>	<b>25,57</b>	<b>86,21</b>	<b>658,39</b>	<b>0,50</b>				<b>47,92</b>	<b>226,68</b>	<b>60,80</b>	<b>4,79</b>	<b>89,47</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
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 ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>16,73</b>	<b>12,03</b>	<b>104,79</b>	<b>592,95</b>	<b>0,58</b>			<b>2,99</b>	<b>70,38</b>	<b>286,29</b>	<b>70,96</b>	<b>5,29</b>	<b>97,64</b>

Начальник ЦДДП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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) 7-11 лет</b>														
Макароны безбелковые (вермишель) с растительным маслом; 211,94	155	0,09	4,17	14,71	96,68					3,68	0,08	0,22	0,03	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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	
<b>Итого</b>		<b>0,59</b>	<b>6,32</b>	<b>58,75</b>	<b>295,16</b>	<b>0,28</b>				<b>23,22</b>	<b>12,21</b>	<b>10,33</b>	<b>2,48</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Салат из припущенной моркови с яблоками ; 20,19	80	0,95	4,33	9,32	80,90	0,05				21,05	39,38	27,37	0,84	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой ; 666,6	200	1,13	3,81	14,09	96,15	0,05				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	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>5,97</b>	<b>15,39</b>	<b>92,72</b>	<b>534,88</b>	<b>0,14</b>			<b>2,42</b>	<b>56,36</b>	<b>166,01</b>	<b>85,33</b>	<b>2,07</b>	<b>165,60</b>

Начальник ОДЦП  Ислюмова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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>														
Макароны безбелковые (вермишель) с растительным маслом; 211,54	185	0,12	5,24	20,40	129,19					5,15	0,10	0,31	0,04	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>0,65</b>	<b>7,62</b>	<b>67,14</b>	<b>340,65</b>	<b>0,28</b>			<b>0,79</b>	<b>25,07</b>	<b>12,24</b>	<b>10,44</b>	<b>2,49</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Салат из припущенной моркови с яблоками; 20,17	100	1,19	5,46	10,44	97,28	0,06			2,71	26,31	49,22	34,21	1,04	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой; 666,64	250	1,41	4,79	17,61	120,52	0,06				28,51	56,89	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	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>6,52</b>	<b>17,73</b>	<b>100,06</b>	<b>588,61</b>	<b>0,16</b>			<b>5,92</b>	<b>67,71</b>	<b>187,25</b>	<b>99,79</b>	<b>2,41</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,34	150	12,78	20,41	30,44	356,62	0,07			4,32	17,12	169,30	34,00	1,25	
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	
Итого		13,30	22,26	63,13	506,14	0,10			4,89	36,65	181,43	44,11	3,69	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02				7,31	81,36	8,48	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (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		15,53	18,68	64,88	490,95	0,22			0,57	38,29	151,17	37,37	2,27	165,60

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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>														
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,34	150	12,78	20,41	30,44	356,62	0,07			4,32	17,12	169,30	34,00	1,25	
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>13,30</b>	<b>22,26</b>	<b>63,13</b>	<b>506,14</b>	<b>0,10</b>			<b>4,89</b>	<b>36,65</b>	<b>181,43</b>	<b>44,11</b>	<b>3,69</b>	<b>82,08</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,09	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,20				25,37	69,78	28,46	1,63	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02				7,31	81,36	8,48	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай (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>15,53</b>	<b>18,68</b>	<b>64,88</b>	<b>490,95</b>	<b>0,22</b>			<b>0,57</b>	<b>38,29</b>	<b>151,17</b>	<b>37,37</b>	<b>2,27</b>	<b>91,19</b>

Начальник ОДДП 

Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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>														
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,83	180	15,78	24,80	37,30	436,73	0,08				21,14	207,08	42,20	1,57	
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>16,30</b>	<b>26,65</b>	<b>69,99</b>	<b>586,25</b>	<b>0,11</b>			<b>0,57</b>	<b>40,67</b>	<b>219,21</b>	<b>52,31</b>	<b>4,01</b>	<b>89,47</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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>														
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,83	180	15,78	24,80	37,30	436,73	0,08				21,14	207,08	42,20	1,57	
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>16,30</b>	<b>26,65</b>	<b>69,99</b>	<b>586,25</b>	<b>0,11</b>			<b>0,57</b>	<b>40,67</b>	<b>219,21</b>	<b>52,31</b>	<b>4,01</b>	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
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	
<b>Итого</b>		<b>9,16</b>	<b>11,76</b>	<b>74,04</b>	<b>439,83</b>	<b>0,27</b>			<b>2,24</b>	<b>46,51</b>	<b>182,11</b>	<b>45,88</b>	<b>2,78</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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	
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	
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>14,16</b>	<b>18,53</b>	<b>65,81</b>	<b>487,48</b>	<b>0,06</b>			<b>2,24</b>	<b>31,61</b>	<b>122,00</b>	<b>20,82</b>	<b>3,25</b>	<b>88,63</b>
<b>Обед СВО 12-18 (строгое)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
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	
<b>Итого</b>		<b>9,16</b>	<b>11,76</b>	<b>74,04</b>	<b>439,83</b>	<b>0,27</b>			<b>2,24</b>	<b>46,51</b>	<b>182,11</b>	<b>45,88</b>	<b>2,78</b>	<b>96,71</b>

Начальник ОДДП 

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

27 апреля 2026 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 горохом ; 129,2	250	6,11	4,65	25,30	167,76	0,25				32,35	87,23	35,62	2,04	
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	
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	
<b>Итого</b>		<b>9,16</b>	<b>11,76</b>	<b>74,04</b>	<b>439,83</b>	<b>0,27</b>			<b>2,24</b>	<b>46,51</b>	<b>182,11</b>	<b>45,88</b>	<b>2,78</b>	<b>97,64</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.