

СОГЛАСОВАНО

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа  
 Вахитов  
 Рашидов 3.9.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И. П. Круглий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 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 ( 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		50,80		112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1.1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сек 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>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>79,89</b>	<b>446,99</b>	<b>0,20</b>	<b>4,00</b>	<b>50,80</b>	<b>0,20</b>	<b>132,51</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,43</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	90	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
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>20,82</b>	<b>19,59</b>	<b>99,77</b>	<b>656,20</b>	<b>0,47</b>		<b>277,02</b>	<b>0,27</b>	<b>58,89</b>	<b>215,41</b>	<b>75,45</b>	<b>4,03</b>	<b>101,13</b>

Начальник ООДП *Иванова Н.А.* Иванова Н.А.

СОГЛАСОВАНО  
*Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа*  
*Исламова Н.А.*  
*15 апреля 2024 г.*

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа  
 \_\_\_\_\_  
 И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	90	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржанопшеничный 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>19,51</b>	<b>101,22</b>	<b>662,31</b>	<b>0,47</b>		<b>277,02</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		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
<b>Итого</b>		<b>11,86</b>	<b>12,26</b>	<b>38,34</b>	<b>310,61</b>	<b>0,13</b>		<b>48,92</b>		<b>30,52</b>	<b>114,70</b>	<b>20,73</b>	<b>1,25</b>	<b>45,00</b>

Начальник ОДПО *Исламова Н.А.*

СОГЛАСОВАНО

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа  
Иванов И.И.  
Иванов И.И. 3.9.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Примечание, наименование блюда	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<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		50,80		112,2	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	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		11,72	8,31	79,89	446,99	0,20	4,00	50,80	0,20	132,5	136,19	25,33	4,43	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,56	90	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
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 ржанопшеничный 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		20,82	19,59	99,77	656,20	0,47		277,02	0,27	58,89	215,41	75,45	4,03	182,29

Начальник ЦДП ГО г.Уфа И.И. Иванов

СОГЛАСОВАНО  
*Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа*  
*Полтавская 3.9.*

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа  
 \_\_\_\_\_  
 И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Продукты питания, 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 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	90	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>21,26</b>	<b>20,03</b>	<b>117,04</b>	<b>731,00</b>	<b>0,50</b>		<b>282,52</b>	<b>0,27</b>	<b>76,49</b>	<b>227,51</b>	<b>85,35</b>	<b>6,45</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,86</b>	<b>12,46</b>	<b>58,54</b>	<b>402,61</b>	<b>0,15</b>	<b>4,00</b>	<b>48,92</b>	<b>0,20</b>	<b>44,52</b>	<b>128,70</b>	<b>28,73</b>	<b>4,05</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОВДП \_\_\_\_\_ Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО  
*Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа*  
*Павлова Е.В.*

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

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Масло сливочное; 401,03	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	
Сек фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,50	
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>12,79</b>	<b>15,51</b>	<b>101,72</b>	<b>603,55</b>	<b>0,24</b>	<b>4,00</b>	<b>100,03</b>	<b>0,28</b>	<b>169,27</b>	<b>165,81</b>	<b>37,79</b>	<b>7,02</b>	<b>97,90</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	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	100	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>22,54</b>	<b>21,04</b>	<b>121,47</b>	<b>763,12</b>	<b>0,55</b>	<b>11,65</b>	<b>349,90</b>	<b>2,25</b>	<b>84,71</b>	<b>246,43</b>	<b>93,37</b>	<b>6,90</b>	<b>109,64</b>

СОГЛАСОВАНО  
*Директор МАУ ШДП ГО г. Уфа*  
*Вашаева З.Г.*

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ШДП ГО г. Уфа  
 \_\_\_\_\_  
 И.П. Крутиль

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример вида, наименование блюда	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с горохом ; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 592,54	100	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>22,54</b>	<b>21,04</b>	<b>121,47</b>	<b>763,12</b>	<b>0,55</b>	<b>11,65</b>	<b>349,90</b>	<b>2,25</b>	<b>84,71</b>	<b>246,43</b>	<b>93,37</b>	<b>6,90</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		48,92		30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Сек фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,86</b>	<b>12,46</b>	<b>58,54</b>	<b>402,61</b>	<b>0,15</b>	<b>4,00</b>	<b>48,92</b>	<b>0,20</b>	<b>44,52</b>	<b>128,70</b>	<b>28,73</b>	<b>4,05</b>	<b>188,01</b>

Начальник ШДП *Исламова Н.А.*

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа  
 [Подпись]  
 [Подпись]

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа  
 [Подпись]  
 И.П. Круглиев

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 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>Завтрак ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Молочные изделия с тертым сыром : 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09		58,39		126,65	16,27	14,85	0,96	
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 ; 385,05	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	
<b>Итого</b>		<b>12,35</b>	<b>15,07</b>	<b>84,45</b>	<b>528,75</b>	<b>0,21</b>	<b>4,00</b>	<b>94,53</b>	<b>0,28</b>	<b>151,67</b>	<b>153,71</b>	<b>27,89</b>	<b>4,60</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	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	100	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>22,54</b>	<b>21,04</b>	<b>121,47</b>	<b>763,12</b>	<b>0,55</b>	<b>11,65</b>	<b>349,90</b>	<b>2,25</b>	<b>84,71</b>	<b>246,43</b>	<b>93,37</b>	<b>6,90</b>	<b>188,01</b>

Начальник ОДП [Подпись] И.И. [Подпись]

СОГЛАСОВАНО

Директор МАУ ЦДЛ ГО г.Уфа  
 Омар  
 Рашиданов 3.9.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЛ ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 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		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Молоко 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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,35</b>	<b>15,07</b>	<b>84,45</b>	<b>528,75</b>	<b>0,21</b>	<b>4,00</b>	<b>94,53</b>	<b>0,28</b>	<b>151,67</b>	<b>153,71</b>	<b>27,89</b>	<b>4,60</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	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	100	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель фруктово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>23,63</b>	<b>22,63</b>	<b>116,75</b>	<b>764,84</b>	<b>0,54</b>	<b>11,65</b>	<b>357,36</b>	<b>2,25</b>	<b>74,49</b>	<b>249,99</b>	<b>86,17</b>	<b>4,66</b>	<b>93,10</b>

Начальник СВДП *Исламова Н.А.*



СОГЛАСОВАНО  
 Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа  
 Ибрагимов И.Г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа  
 И.П. Крутилий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример пищевого рациона на один день	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>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08		50,80		112,21	102,69	13,13	0,85	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10			45,00	0,10	2,40	3,00		0,02	
Чай (б/сах) ; 282,68	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>11,80</b>	<b>15,56</b>	<b>67,34</b>	<b>461,19</b>	<b>0,22</b>	<b>4,00</b>	<b>95,80</b>	<b>0,30</b>	<b>137,31</b>	<b>158,69</b>	<b>33,73</b>	<b>4,57</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	4,20	600,74	2,12	56,70	115,86	48,18	3,07	
Филе грудки отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03		12,60		6,57	51,56	6,36	0,44	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Каша кулрузнля визига с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>28,67</b>	<b>25,45</b>	<b>75,86</b>	<b>647,72</b>	<b>0,59</b>	<b>8,20</b>	<b>696,96</b>	<b>2,55</b>	<b>94,40</b>	<b>263,60</b>	<b>86,36</b>	<b>6,60</b>	<b>182,29</b>

Начальник ОДП Ибрагимов И.А.

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МАУ ЦДЦ ГО г.Уфа  
 [Подпись]  
 [Подпись]

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦ ГО г.Уфа



И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	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		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,29</b>	<b>9,27</b>	<b>71,67</b>	<b>423,97</b>	<b>0,23</b>	<b>4,00</b>	<b>58,39</b>	<b>0,20</b>	<b>149,35</b>	<b>169,27</b>	<b>35,45</b>	<b>4,66</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Суп гороховый (сах.диабет) ; 129,28	250	9,28	4,67	22,03	168,16	0,36	4,20	600,74	2,12	56,76	115,86	48,18	3,07	
Филе грудки отварное (на суп); 108,06	20	7,10	6,09	0,35	84,14	0,04	1,00	15,12	0,12	7,88	61,87	7,63	0,53	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом; 502,54	60/40	7,42	11,20	5,85	154,75	0,01		60,00		4,23	6,10	3,44	0,15	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>30,39</b>	<b>27,00</b>	<b>93,72</b>	<b>740,08</b>	<b>0,63</b>	<b>9,20</b>	<b>719,98</b>	<b>2,67</b>	<b>114,27</b>	<b>287,48</b>	<b>98,37</b>	<b>9,14</b>	<b>188,01</b>

Назначил: ОДЦП [Подпись] Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО  
*Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа*  
*Васильева З.Г.*

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа  
*И.П. Круглий*



Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Прием пищи. наименование блюда	Масса порции г. (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>														
Макаронные изделия (безбелковые) отварные с маслом ; 211,1	155	0,57	3,94	44,69	221,00			22,50	0,05	5,62	1,50	0,26	0,04	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Сек 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>1,63</b>	<b>5,85</b>	<b>92,24</b>	<b>438,08</b>	<b>0,02</b>	<b>4,00</b>	<b>22,50</b>	<b>0,25</b>	<b>21,86</b>	<b>15,53</b>	<b>8,47</b>	<b>2,90</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Салат "Степной" ; 495	60	0,95	5,15	5,37	71,86	0,04		290,33		13,90	30,51	13,77	0,46	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой ; 666,4	200	1,18	3,77	14,00	98,65	0,05	4,00	1 622,50	0,37	22,80	45,50	30,40	0,57	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Яблоко ; 58,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>6,56</b>	<b>16,49</b>	<b>112,50</b>	<b>589,05</b>	<b>0,16</b>	<b>4,00</b>	<b>1 918,33</b>	<b>2,79</b>	<b>66,45</b>	<b>169,24</b>	<b>81,63</b>	<b>4,07</b>	<b>182,29</b>

Назначил: *Ислюмова Н.А.*

СОГЛАСОВАНО

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа  
 Исламова Н.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Макаронные изделия (безбелковые) отварные с маслом ; 211,53	185	0,67	4,00	53,62	258,59			22,50	0,05	6,35	1,50	0,31	0,05	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		1,76	6,14	103,87	488,65	0,02	4,00	22,50	1,04	22,97	15,54	8,54	2,91	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Салат "Степной"; 480,01	100	1,58	5,25	8,95	89,79	0,07		483,22		22,91	50,77	22,92	0,76	
Суп-пюре из моркови с безбелковой крупкой ; 666,52	250	1,48	4,71	17,50	123,31	0,06	5,00	2023,13	0,46	28,50	56,88	38,00	0,71	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Итого		7,03	17,52	95,01	569,82	0,17	5,00	2511,35	3,67	63,94	188,79	88,50	2,09	188,01

Начальник СДДП

Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО  
*Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа*  
*Варф*  
*Ильинаева З.У.*

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа  
 \_\_\_\_\_  
 И.П. Крутин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютен) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,77</b>	<b>14,14</b>	<b>58,45</b>	<b>404,98</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>0,57</b>	<b>12,65</b>	<b>81,63</b>	<b>8,29</b>	<b>0,67</b>	<b>90,31</b>

<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы, припущенное с овощами; 16 546,08	90	12,60	14,77	3,29	193,76	0,08		574,48		22,91	121,26	24,19	1,12	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово-ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
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>20,79</b>	<b>24,60</b>	<b>87,51</b>	<b>652,91</b>	<b>0,32</b>		<b>806,50</b>	<b>1,06</b>	<b>66,06</b>	<b>273,58</b>	<b>80,47</b>	<b>3,41</b>	<b>101,13</b>

Наталья ИсОДП *Ильинаева З.У.* Исламова И.А.

СОГЛАСОВАНО

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа  
Исламова Н.А.  
15.04.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа



И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример 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 (безглютенный) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,83	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	55,81	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	
<b>Итого</b>		<b>10,92</b>	<b>13,80</b>	<b>45,79</b>	<b>351,82</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>1,76</b>	<b>11,09</b>	<b>81,68</b>	<b>8,10</b>	<b>0,65</b>	<b>97,90</b>
<b>Обед (безглютенный) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,2	250	5,91	4,55	19,49	142,91	0,25	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы, припущенное с овощами; 16 546,07	80	10,66	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
Рис отварной с маслом; 58,11	155	3,87	4,17	40,03	212,87	0,04		22,50	0,27	11,41	82,50	27,35	0,60	
Кисель плодово- ягодный; 305,1	200	0,10	0,08	8,53	33,79									
Хлеб из безбелковой смеси; 657,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>20,62</b>	<b>23,34</b>	<b>86,39</b>	<b>636,53</b>	<b>0,36</b>	<b>11,65</b>	<b>795,04</b>	<b>2,82</b>	<b>70,47</b>	<b>277,54</b>	<b>84,94</b>	<b>3,70</b>	<b>93,10</b>

Н.А. Исламова

СОГЛАСОВАНО

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа  
 Ибрагимов И.А.  
 15.04.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.  
 15 апреля 2024 г.

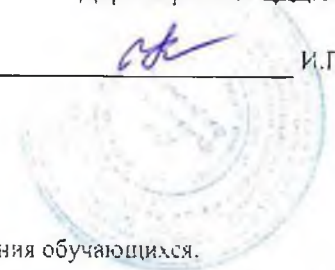
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,78	35	9,34	10,54		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,80	9,22	0,69	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,28	134	5,46	4,77	32,08	193,21	0,08				12,69	39,67	7,52	0,76	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>18,20</b>	<b>15,81</b>	<b>78,76</b>	<b>535,31</b>	<b>0,22</b>	<b>4,00</b>	<b>4,79</b>	<b>0,34</b>	<b>40,80</b>	<b>168,97</b>	<b>28,94</b>	<b>5,03</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы припущенное с овощами; 16 546,07	80	10,66	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
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	8,53	33,79									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>24,56</b>	<b>23,43</b>	<b>114,57</b>	<b>763,93</b>	<b>0,56</b>		<b>725,66</b>	<b>2,42</b>	<b>92,29</b>	<b>329,26</b>	<b>104,25</b>	<b>7,32</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО  
*Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа*  
*Варф*  
*Рашиданова З.Ф.*

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа  
 \_\_\_\_\_  
 И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 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>Завтрак (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (Филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>17,14</b>	<b>15,16</b>	<b>83,69</b>	<b>544,91</b>	<b>0,23</b>	<b>4,00</b>	<b>4,08</b>	<b>3,19</b>	<b>41,43</b>	<b>160,88</b>	<b>28,72</b>	<b>5,04</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	11,65	261,90	1,98	36,77	87,23	35,88	2,08	
Мясо птицы, припущенное с овощами; 16 546,07	80	10,66	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
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	8,53	33,79									
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 ржаног-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	
Печенье; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>28,43</b>	<b>26,13</b>	<b>123,85</b>	<b>842,23</b>	<b>0,68</b>	<b>11,65</b>	<b>785,50</b>	<b>5,68</b>	<b>94,32</b>	<b>369,77</b>	<b>109,83</b>	<b>6,05</b>	<b>93,10</b>



СОГЛАСОВАНО

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа  
И.П. Круглый

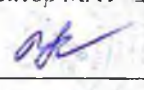
УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.  
15 апреля 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>Завтрак 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</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	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,28	134	5,46	4,77	32,08	193,21	0,08				12,69	39,67	7,52	0,76	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>19,57</b>	<b>17,35</b>	<b>78,76</b>	<b>554,63</b>	<b>0,23</b>	<b>4,00</b>	<b>5,49</b>	<b>0,20</b>	<b>41,42</b>	<b>182,97</b>	<b>30,26</b>	<b>5,12</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы, припущенное с овощами; 16 546,07	80	10,56	13,13	2,92	172,24	0,07		510,64		20,36	107,78	21,50	1,00	
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	8,53	33,79									
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 ржанопшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Печенье; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>25,65</b>	<b>25,02</b>	<b>109,85</b>	<b>765,65</b>	<b>0,55</b>		<b>733,12</b>	<b>2,42</b>	<b>82,07</b>	<b>332,82</b>	<b>97,05</b>	<b>5,08</b>	<b>182,29</b>

СОГЛАСОВАНО  
*Секретарь МАУ ЦДП ГО г.Уфа*  
*Васильева З.Г.*


УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа  
  
 И.П. Крутий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример блюда 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 7-11 лет ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
<b>Итого</b>		<b>10,92</b>	<b>13,80</b>	<b>35,81</b>	<b>311,92</b>	<b>0,02</b>		<b>4,08</b>	<b>1,76</b>	<b>10,79</b>	<b>81,68</b>	<b>8,10</b>	<b>0,62</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Компот из свежих плодов (б/сах); 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб из безблужковой 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>9,25</b>	<b>12,07</b>	<b>89,67</b>	<b>505,46</b>	<b>0,30</b>	<b>4,00</b>	<b>263,68</b>	<b>2,98</b>	<b>73,74</b>	<b>262,18</b>	<b>79,57</b>	<b>6,26</b>	<b>182,29</b>

СОГЛАСОВАНО  
*Всероссийский НИИ Ученых 79*  
*Ваш*  
*Исмаилов 3.9.*


УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа  
  
 И.П. Круглий




Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Примечание наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое 7-11)</b>														
Мясо птицы отварное (Филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02		4,08		6,74	81,60	7,86	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (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													
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>11,36</b>	<b>14,24</b>	<b>53,08</b>	<b>386,72</b>	<b>0,05</b>		<b>9,58</b>	<b>1,76</b>	<b>28,39</b>	<b>93,78</b>	<b>18,00</b>	<b>3,04</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Суп картофельный с горохом; 129,19	200	4,73	3,64	15,59	114,33	0,20		209,52		29,42	69,78	28,70	1,66	
Мясо птицы (филе индейки), пригущенное с свещами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02		46,66		8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Компот из свежих плодов (б/сах); 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>9,25</b>	<b>12,07</b>	<b>89,67</b>	<b>505,46</b>	<b>0,30</b>	<b>4,00</b>	<b>263,68</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>

Начальник ОДПО:  Исмаилов Н.А.

СОГЛАСОВАНО  
*Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа*  
*Васильева 3.9.*

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

Школьное меню для организации питания обучающихся.

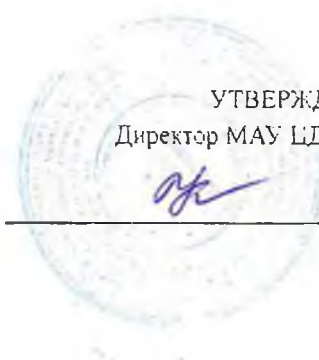
15 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое) 12-18</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,78	35	9,34	10,54		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,80	9,22	0,69	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безлютен); 211,35	130/4	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>12,38</b>	<b>16,77</b>	<b>51,23</b>	<b>406,23</b>	<b>0,02</b>		<b>4,79</b>	<b>2,47</b>	<b>13,79</b>	<b>95,91</b>	<b>9,67</b>	<b>0,74</b>	<b>77,47</b>
<b>Обед (строгое) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,11	250	2,53	3,06	15,37	99,38	0,11	11,50	201,70	1,29	20,16	70,15	37,14	1,33	
Плов из мяса птицы (филе индейки)*; 131,83	200	16,57	26,13	39,07	457,93	0,09	2,88	242,26	5,50	22,36	218,78	44,61	1,66	
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>19,18</b>	<b>30,60</b>	<b>69,86</b>	<b>632,03</b>	<b>0,20</b>	<b>14,38</b>	<b>443,96</b>	<b>7,36</b>	<b>44,45</b>	<b>288,96</b>	<b>81,96</b>	<b>3,01</b>	<b>89,45</b>

Начальник ОДЦП *Исмаилов Н.А.*



СОГЛАСОВАНО  
*Директор МАУ ЦДЦ ГО г.Уфа*  
*Ибрагимова З.Ф.*



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦ ГО г.Уфа  
*И.П. Круглий*

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример питания на завтрак (блинчики)	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак СВО 12-18 (строгое)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,78	35	9,34	10,54		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,80	9,22	0,69	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безшпатель); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (блинчик); 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>12,36</b>	<b>17,07</b>	<b>53,18</b>	<b>416,69</b>	<b>0,02</b>		<b>4,79</b>	<b>1,90</b>	<b>13,80</b>	<b>95,91</b>	<b>9,67</b>	<b>0,75</b>	<b>97,90</b>

Начальник ОДП *Исламова Н.А.*