

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И. П. Крушин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример пищи, количество б/к	Размер порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
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	
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>11,72</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>

Исполнитель: И. П. Крушин

СОГЛАСОВАНО

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	
Виточки 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 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>19,51</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 ОДП \_\_\_\_\_ Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крушлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Продукты, 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	Мg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)</b>														
Макаронные изделия с тёртым 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	
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>11,72</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>132,5</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,43</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)</b>														
Суп картофельный с герцоком ; 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>182,29</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦ(П) ГО г.Уфа

И.П. Крушин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Продукты питания, наименование	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнас ть (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	
Витонки 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 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	
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

Ильменко Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.И. Крутицкий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Количество порций (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; 303,1	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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутой

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример блюда, наименование блюда	Масса порции (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ 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 гарошом; 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	14,70	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>188,01</b>

Назначил: Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЛП ГО г.Уфа

И.П. Круткин

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции к. (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>														
Мучные 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 ; 401,68	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>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>

Наименование ОДП

И.П. Круткин И.А.

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример пищи, наименование блюда	Класс 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	Мg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет (родительская плата,) З-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	
Масло сливочное ; 491,08	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; 86,62	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		12,35	15,07	84,45	528,75	0,21	4,00	94,53	0,28	151,67	153,71	27,89	4,60	81,36
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) О-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	
Итого		23,63	22,63	116,75	764,84	0,54	11,65	357,36	2,25	74,49	249,99	86,17	4,66	93,10



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крушлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Продукты 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) 7-11 лет</b>														
Масляные изделия с тортиным 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) ; 282,03	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	9,38	4,67	22,08	168,16	0,36	4,20	600,74	2,12	56,76	115,86	48,18	3,07	
Филе трески отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03		12,60		6,57	51,56	6,36	0,44	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом ; 502,56	60/30	7,32	11,10	5,32	151,21	0,01		45,00		3,36	4,63	2,60	0,12	
Каша кукурузная на воде 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 ОДДП

Исмаилова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЛП 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 ценност ь (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Ca	P	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		58,39		126,65	116,27	14,85	0,96	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
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	
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 курицы 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) ; 204,09	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 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	
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>

Итого: 188,01 руб.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦЕДП 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) 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	
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>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 ; 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>6,56</b>	<b>16,49</b>	<b>125,50</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>

Надпись: ЦЕДП

Исмаилова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крулгий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Продукты питания, порции (на 1 порцию)	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 (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	
<b>Итого</b>		<b>1,76</b>	<b>6,14</b>	<b>103,87</b>	<b>488,65</b>	<b>0,02</b>	<b>4,00</b>	<b>22,50</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 "Стелной"; 480,04	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 кружкой : 666,52	250	1,48	4,71	17,50	123,31	0,06	5,00	2028,13	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	
<b>Итого</b>		<b>7,03</b>	<b>17,52</b>	<b>95,01</b>	<b>569,82</b>	<b>0,17</b>	<b>5,00</b>	<b>2311,35</b>	<b>3,67</b>	<b>63,94</b>	<b>188,79</b>	<b>88,50</b>	<b>2,09</b>	<b>188,01</b>

И.П. Крулгий

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крушин

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 (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	
Маняронные 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 безглютеиной 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, приготовленное с отварными; 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; 88,11	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 безглютеиной 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>

Начальник ОДП

И.П. Крушин

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круликов

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример блюда, кcal/гг. — б. вода	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 (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 мясом; 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>

И.П. Круликов

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП 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) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,78	35	9,34	10,34		132,20	0,02		4,79	0,14	7,81	95,50	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>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглый

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример пищи, краткое описание 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	
Итого		17,14	15,16	83,69	544,91	0,23	4,00	4,08	3,19	41,43	160,88	28,72	5,04	81,36
<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, приготовленное 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 ржаной- 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	
Итого		28,43	26,13	123,85	842,23	0,68	11,65	785,50	5,68	94,32	369,77	109,83	6,05	93,10



СОГЛАСОВАНО

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)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	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 гороховый с пшеном; 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, приготовленное 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	59,96	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	
Пенсне; 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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Пример блюда, 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 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 (бездрожев); 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>		10,92	13,80	35,81	311,92	0,02		4,08	1,76	10,79	81,68	8,10	0,62	
<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 свещи; 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 бездрожжевой 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>		9,25	12,07	89,67	505,46	0,30	4,00	263,68	2,98	73,74	262,18	79,57	6,26	182,29

Наименование ОВДП:

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Крутлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Продукты, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос- ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое 7-11)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,83	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 (безпшенич); 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 герцоком; 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), приготовленное с соевыми; 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 ОДДС: 

Молочко Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Примечание к наименованию 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>

Наименование отдела: 4

Инициалы: И.П. Круглий

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

15 апреля 2024 г.

Продукты питания на 1 человека в сутки	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 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 (б/ж); 282,08	200													
Хлеб пшенично-ржаной 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 ООДП

Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Меню дополнительного питания  
на 15 Апреля 2024 г.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Цена
	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	11,1	5,32	151,21	43,00
	Макаронные изделия с тертым сыром	180	7,85	7,62	33,21	233,31	33,00
	Рис отварной с маслом	180/5	3,87	4,17	40,03	212,87	19,00
	Курник	75	8,92	9,2	21,31	203,31	35,00
	Вак-беляш	75	8,08	8,5	21,21	193,35	40,00
	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
	Пирожки печеные с капустой	75	5,41	6,68	30,08	202,39	20,00
	Плюшка московская	75	6,48	5,01	43,78	245,71	15,00
	Дучмак с творогом	75	14,03	8,09	23,95	226,6	40,00
	Ватрушка с творогом	75	4,82	2,3	78,78	231,4	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
	Чай пакетированный с сахаром	200			9,98	39,9	8,00
	Чай с сахаром	200			9,98	39,9	2,00
	Чай с лимоном и сахаром	200			9,98	39,9	5,00
	Напиток лимонный	200	0,06	0,01	20,17	82,18	9,00
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	22,94	88,7	9,00
	Витаминизированный кисель	200			23,5	95	16,00
	Коктейль молочный " ФрутоKids " в ассортименте	200	5,6	5,6	20	152,8	45,00
	Пюре детское Финник	85	0,34	0,09	11,9	51	46,00
	Шоколад молочный	20	1,18	6	11,8	104,6	28,00
	Батончик "Двойная радость"	50	2,5	11	31,5	225	35,00
	Фруктовые шарики в какао	30	0,72	0,05	16,05	67,2	22,00
	Сок фруктовый 0.2 в ассортименте	200	1	0,2	20,2	92	27,00
	Печенье "Слободка шахматная"	50	4,5	6,6	32,6	208	16,00
	Злаковые шарчки в шоколаде LA-LA-LOCA	35	4,55	5,25	22,75	157,5	66,00
	Злаковые детские батончики Matti Kids в ассорт.	24	1,2	2,4	16,6	93,6	20,00
	Сок ФрутоНяня в ассортименте	200	1	0,2	20,2	93,6	30,00
	Хлебцы детские " JR KORNER " в ассортименте	30	1,5	0,6	21	280,5	40,00
	Чипсы " JR KORNER " в ассортименте	40	2	0,8	31,2	148	43,00
	Кекс (с начинкой) в ассортименте	33,3	1,83	7,32	17,31	142,52	15,00
	Кекс (без начинки)	28	1,68	6,16	18,48	124,04	12,00
	Нектар Малышам в ассортименте	200	1	0,2	20,2	92	29,00
	Зефир ванильный	20	0,17	0,02	15,77	65,2	10,00
	Вафли Любимые	20	1,4	5,8	11,6	104	13,00
	Кусочки Пастиленыш	40	3	0,2	65	285	32,00
	Пастила Ассорти "Пастилушка"	20	0,11	0	13,76	104,6	16,00
	Напиток "Добрый" PULPY	450	0	0	52,2	207	50,00

Начальник ОДЛП

Исламова Н.А.