



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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 ( горячее бесплатное питание 7-11 лет ), ММС, СВО</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 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>11,96</b>	<b>8,65</b>	<b>82,46</b>	<b>455,79</b>	<b>0,25</b>			<b>0,60</b>	<b>138,11</b>	<b>140,79</b>	<b>28,63</b>	<b>4,30</b>	<b>71,09</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет ), ММС, СВО</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Каша рисовая вязкая с маслом ; 181,48	155	2,47	3,99	24,97	146,27	0,03				6,81	51,45	16,83	0,37	
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	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,11	40	3,20	0,40	18,40	88,00	0,16			0,68	11,60	52,00	16,80	1,20	
<b>Итого</b>		<b>21,59</b>	<b>20,56</b>	<b>99,79</b>	<b>670,51</b>	<b>0,63</b>			<b>1,36</b>	<b>51,73</b>	<b>188,78</b>	<b>57,23</b>	<b>3,37</b>	<b>79,73</b>
<b>Полдник СВО 7-11 лет (2 смена)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
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	
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	
<b>Итого</b>		<b>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>69,91</b>	<b>407,09</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,21</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,40</b>	<b>71,09</b>

Начальник ОДТ  Исламова Н.А.

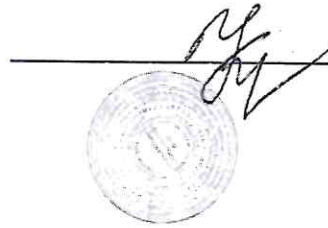


## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Каша рисовая вязкая с маслом ; 181,48	155	2,47	3,99	24,97	146,27	0,03				6,81	51,45	16,83	0,37	
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	
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>19,59</b>	<b>20,31</b>	<b>86,94</b>	<b>609,51</b>	<b>0,54</b>				<b>45,83</b>	<b>166,03</b>	<b>50,93</b>	<b>2,69</b>	<b>79,73</b>
<b>Полдник 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Курник*; 453,64	100	11,86	12,26	28,36	270,71	0,13				30,22	114,70	20,73	1,22	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
<b>Итого</b>		<b>11,86</b>	<b>12,26</b>	<b>38,34</b>	<b>310,61</b>	<b>0,13</b>				<b>30,52</b>	<b>114,70</b>	<b>20,73</b>	<b>1,25</b>	<b>45,00</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 г.

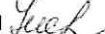
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 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>11,96</b>	<b>8,65</b>	<b>82,46</b>	<b>455,79</b>	<b>0,25</b>			<b>0,60</b>	<b>138,11</b>	<b>140,79</b>	<b>28,63</b>	<b>4,30</b>	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Каша рисовая вязкая с маслом ; 181,48	155	2,47	3,99	24,97	146,27	0,03				6,81	51,45	16,83	0,37	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,29	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>19,59</b>	<b>20,31</b>	<b>86,94</b>	<b>609,51</b>	<b>0,54</b>				<b>45,83</b>	<b>166,03</b>	<b>50,93</b>	<b>2,69</b>	<b>164,43</b>





## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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 ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Каша рисовая вязкая с маслом ; 181,48	155	2,47	3,99	24,97	146,27	0,03				6,81	51,45	16,83	0,37	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,29	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		19,59	20,31	86,94	609,51	0,54				45,83	166,03	50,93	2,69	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
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	
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	
Итого		11,72	8,31	69,91	407,09	0,20			0,20	132,21	136,19	25,33	4,40	164,43

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.


  
И.П. Круглий
 

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет (родительская плата), ММС</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09				126,65	116,27	14,85	0,96	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88				0,08	1,92	2,40		0,02	
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	
<b>Итого</b>		<b>11,35</b>	<b>14,87</b>	<b>64,25</b>	<b>436,75</b>	<b>0,19</b>			<b>0,08</b>	<b>134,87</b>	<b>138,17</b>	<b>19,05</b>	<b>1,76</b>	<b>83,02</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата), ММС</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Каша рисовая вязкая с маслом ; 181,55	185	2,96	4,07	29,99	169,05	0,03				7,71	61,50	20,20	0,44	
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	
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>20,49</b>	<b>22,05</b>	<b>94,68</b>	<b>659,83</b>	<b>0,57</b>				<b>51,97</b>	<b>189,01</b>	<b>58,60</b>	<b>2,92</b>	<b>95,02</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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 СОП</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09				126,65	116,27	14,85	0,96	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88				0,08	1,92	2,40		0,02	
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				5,00	19,50	4,20	0,75	
<b>Итого</b>		<b>11,35</b>	<b>14,87</b>	<b>64,25</b>	<b>436,75</b>	<b>0,19</b>			<b>0,08</b>	<b>134,87</b>	<b>138,17</b>	<b>19,05</b>	<b>1,76</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет СОП</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Каша рисовая вязкая с маслом ; 181,55	185	2,96	4,07	29,99	169,05	0,03				7,71	61,50	20,20	0,44	
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	
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>20,49</b>	<b>22,05</b>	<b>94,68</b>	<b>659,83</b>	<b>0,57</b>				<b>51,97</b>	<b>189,01</b>	<b>58,60</b>	<b>2,92</b>	<b>93,10</b>



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09				126,65	116,27	14,85	0,96	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88				0,08	1,92	2,40		0,02	
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	
Итого		11,79	15,31	80,94	510,15	0,47			0,08	152,17	150,27	28,95	4,15	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Каша рисовая вязкая с маслом ; 181,55	185	2,96	4,07	29,99	169,05	0,03				7,71	61,50	20,20	0,44	
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	
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		20,49	22,05	94,68	659,83	0,57				51,97	189,01	58,60	2,92	191,24

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

  
И.П. Круглый
   


Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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 ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Каша рисовая вязкая с маслом ; 181,55	185	2,96	4,07	29,99	169,05	0,03				7,71	61,50	20,20	0,44	
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	
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>20,49</b>	<b>22,05</b>	<b>94,68</b>	<b>659,83</b>	<b>0,57</b>				<b>51,97</b>	<b>189,01</b>	<b>58,60</b>	<b>2,92</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
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	
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	
<b>Итого</b>		<b>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>69,91</b>	<b>407,09</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,21</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,40</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.




  
И.П. Круглий
 

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	8,89	8,77	37,67	265,97	0,09				126,65	116,27	14,85	0,96	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88				0,08	1,92	2,40		0,02	
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>11,79</b>	<b>15,31</b>	<b>80,94</b>	<b>510,15</b>	<b>0,47</b>			<b>0,08</b>	<b>152,17</b>	<b>150,27</b>	<b>28,95</b>	<b>4,15</b>	
<b>Обед СВО 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Каша рисовая вязкая с маслом ; 181,55	185	2,96	4,07	29,99	169,05	0,03				7,71	61,50	20,20	0,44	
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	
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>20,49</b>	<b>22,05</b>	<b>94,68</b>	<b>659,83</b>	<b>0,57</b>				<b>51,97</b>	<b>189,01</b>	<b>58,60</b>	<b>2,92</b>	<b>171,36</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Каша рисовая вязкая с маслом ; 181,55	185	2,96	4,07	29,99	169,05	0,03				7,71	61,50	20,20	0,44	
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	
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>20,49</b>	<b>22,05</b>	<b>94,68</b>	<b>659,83</b>	<b>0,57</b>				<b>51,97</b>	<b>189,01</b>	<b>58,60</b>	<b>2,92</b>	
<b>Полдник СВО 12-18 лет (2 смена)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
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	
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	
<b>Итого</b>		<b>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>69,91</b>	<b>407,09</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,21</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,40</b>	<b>171,36</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.


  
И.П. Круглый
 

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				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	
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>16,58</b>	<b>15,40</b>	<b>80,76</b>	<b>527,71</b>	<b>0,24</b>			<b>2,99</b>	<b>45,03</b>	<b>158,98</b>	<b>30,62</b>	<b>4,66</b>	<b>71,09</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04				14,16	47,64	13,97	0,51	
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	
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 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	
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>18,31</b>	<b>20,60</b>	<b>107,07</b>	<b>686,02</b>	<b>0,60</b>			<b>2,42</b>	<b>63,98</b>	<b>280,70</b>	<b>76,50</b>	<b>5,76</b>	<b>79,73</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>19,33</b>	<b>18,50</b>	<b>80,76</b>	<b>566,62</b>	<b>0,25</b>			<b>2,99</b>	<b>46,72</b>	<b>187,18</b>	<b>33,30</b>	<b>4,85</b>	<b>83,02</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
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	
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>10,43</b>	<b>12,52</b>	<b>92,32</b>	<b>522,78</b>	<b>0,58</b>			<b>2,42</b>	<b>51,20</b>	<b>293,93</b>	<b>71,49</b>	<b>3,57</b>	<b>95,02</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

  
И.П. Круглий
   




Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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				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; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
<b>Итого</b>		<b>10,74</b>	<b>13,92</b>	<b>55,76</b>	<b>392,11</b>	<b>0,02</b>			<b>0,48</b>	<b>12,25</b>	<b>81,62</b>	<b>8,22</b>	<b>0,67</b>	<b>71,09</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
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	
Каша рисовая вязкая с маслом; 181,48	155	2,47	3,99	24,97	146,27	0,03				6,81	51,45	16,83	0,37	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>11,92</b>	<b>20,17</b>	<b>60,11</b>	<b>471,55</b>	<b>0,34</b>			<b>0,57</b>	<b>34,61</b>	<b>183,53</b>	<b>39,94</b>	<b>1,50</b>	<b>79,73</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

  
И.П. Круглий
   


Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>61,21</b>	<b>465,45</b>	<b>0,03</b>			<b>2,33</b>	<b>14,71</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,86</b>	<b>83,02</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
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	
Каша рисовая вязкая с маслом; 181,48	155	2,47	3,99	24,97	146,27	0,03				6,81	51,45	16,83	0,37	
Чай витаминизированный; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
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>4,48</b>	<b>12,53</b>	<b>62,63</b>	<b>383,10</b>	<b>0,36</b>			<b>0,57</b>	<b>39,43</b>	<b>208,86</b>	<b>44,83</b>	<b>1,73</b>	<b>95,02</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Каша низкобелковая с растительным маслом ; 666,48	150		5,00		44,95				2,20		0,10			
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	
Итого		0,50	7,15	44,04	243,43	0,28			2,20	19,54	12,23	10,11	2,45	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Винегрет овощной (без лука); 42,47	100	1,43	5,23	9,43	90,79	0,06				25,96	45,17	23,52	0,93	
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами (без сметаны) ; 65,03	200	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04			0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Котлеты морковные ; 692	200	4,52	9,48	13,36	159,29	0,12			3,81	93,98	144,45	70,15	1,47	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01				5,10	3,30	2,70	0,69	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		8,19	18,21	84,28	542,08	0,25			4,12	152,21	235,46	116,23	6,29	164,43

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Каша низкобелковая с растительным маслом ; 666,48	150		5,00		44,95				2,20		0,10			
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,32	45	0,08	2,15	22,75	110,71					2,69	0,04	0,26	0,03	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		0,52	7,59	49,42	268,96	0,28			2,20	20,29	12,24	10,16	2,45	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Винегрет овощной (без лука); 42,47	100	1,43	5,23	9,43	90,79	0,06				25,96	45,17	23,52	0,93	
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами (без сметаны) ; 65,07	250	1,60	2,78	13,43	85,38	0,05				15,00	39,21	16,41	0,52	
Котлеты морковные ; 692	200	4,52	9,48	13,36	159,29	0,12			3,81	93,98	144,45	70,15	1,47	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01				5,10	3,30	2,70	0,69	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,32	45	0,08	2,15	22,75	110,71					2,69	0,04	0,26	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		8,75	19,96	93,86	598,47	0,26			4,01	156,73	246,17	121,04	6,44	191,24

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое 7-11)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				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 (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>11,18</b>	<b>14,36</b>	<b>63,05</b>	<b>427,01</b>	<b>0,05</b>			<b>0,48</b>	<b>29,55</b>	<b>93,72</b>	<b>18,12</b>	<b>3,06</b>	<b>71,09</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04				14,16	47,64	13,97	0,51	
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	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,12</b>	<b>20,75</b>	<b>62,83</b>	<b>490,57</b>	<b>0,10</b>			<b>2,90</b>	<b>33,21</b>	<b>210,12</b>	<b>49,94</b>	<b>1,71</b>	<b>79,73</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

  
И.П. Круглий
   


Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 г.

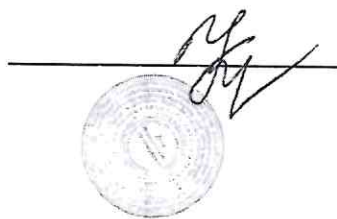
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				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	
Итого		13,72	18,09	48,54	412,68	0,03			2,24	14,01	109,90	10,92	0,83	81,36

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 г.

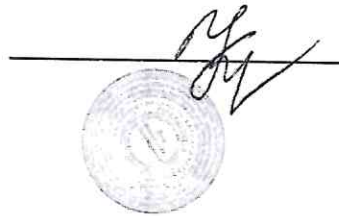
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Чай (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	
Итого		11,16	8,55	64,28	377,89	0,23				138,51	153,79	35,63	4,17	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Каша овсяная "Геркулес" молочная вязкая с маслом (б/сах) ; 181,26	155	6,27	8,07	23,98	194,21	0,18				110,20	177,24	53,18	1,29	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01			0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		21,15	24,25	63,97	559,75	0,35			0,08	149,62	276,72	86,68	3,74	164,43

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,20	4,35	39,55	222,33	0,10			0,89	16,62	50,22	9,25	0,94	
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	
Итого		9,04	5,09	70,62	363,13	0,25			0,89	42,92	101,32	31,75	4,26	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Мясо птицы отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03				6,57	51,56	6,36	0,44	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Каша овсяная "Геркулес" молочная вязкая с маслом (б/сах); 181,3	185	7,52	8,96	28,77	226,44	0,21			0,68	133,10	212,39	63,88	1,55	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01			0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		28,73	31,88	71,77	689,64	0,44			0,76	184,33	376,36	108,04	4,60	191,24

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				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 (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		11,21	14,58	65,74	439,88	0,05			0,57	29,95	93,73	18,19	3,06	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04				14,16	47,64	13,97	0,51	
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	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Итого		13,13	21,27	67,47	513,90	0,10			2,42	33,62	210,13	50,01	1,72	164,43

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				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	
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>16,58</b>	<b>15,40</b>	<b>80,76</b>	<b>527,71</b>	<b>0,24</b>			<b>2,99</b>	<b>45,03</b>	<b>158,98</b>	<b>30,62</b>	<b>4,66</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04				14,16	47,64	13,97	0,51	
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	
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 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	
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			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>18,87</b>	<b>20,36</b>	<b>110,00</b>	<b>703,22</b>	<b>0,59</b>			<b>2,62</b>	<b>60,38</b>	<b>282,60</b>	<b>74,60</b>	<b>6,14</b>	<b>164,43</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (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>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
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>5,71</b>	<b>13,33</b>	<b>68,04</b>	<b>415,00</b>	<b>0,11</b>			<b>2,99</b>	<b>38,43</b>	<b>235,46</b>	<b>54,90</b>	<b>1,94</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

  
И.П. Круглий
   


Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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 строгое 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (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>Обед СВО 12-18 лет ( строгое )</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
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>5,71</b>	<b>13,33</b>	<b>68,04</b>	<b>415,00</b>	<b>0,11</b>			<b>2,99</b>	<b>38,43</b>	<b>235,46</b>	<b>54,90</b>	<b>1,94</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

  
И.П. Круглий
 

Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>61,21</b>	<b>465,45</b>	<b>0,03</b>			<b>2,33</b>	<b>14,71</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,86</b>	
<b>обед ОВЗ,инвалиды 12-18 лет ( безглютеновое)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
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	
Каша рисовая вязкая с маслом; 181,48	155	2,47	3,99	24,97	146,27	0,03				6,81	51,45	16,83	0,37	
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>4,45</b>	<b>12,31</b>	<b>59,94</b>	<b>370,23</b>	<b>0,36</b>			<b>0,48</b>	<b>39,03</b>	<b>208,85</b>	<b>44,76</b>	<b>1,73</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

  
И.П. Круглий
   


Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				8,58	94,78	9,88	0,69	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
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>5,71</b>	<b>13,33</b>	<b>68,04</b>	<b>415,00</b>	<b>0,11</b>			<b>2,99</b>	<b>38,43</b>	<b>235,46</b>	<b>54,90</b>	<b>1,94</b>	<b>95,02</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04				18,56	50,69	14,42	0,52	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Каша овсяная "Геркулес" молочная вязкая с маслом (б/сах) ; 181,26	155	6,27	8,07	23,98	194,21	0,18				110,20	177,24	53,18	1,29	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01			0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>21,15</b>	<b>24,25</b>	<b>63,97</b>	<b>559,75</b>	<b>0,35</b>			<b>0,08</b>	<b>149,62</b>	<b>276,72</b>	<b>86,68</b>	<b>3,74</b>	
<b>Полдник (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,49	180	9,38	9,72	39,58	284,16	0,10				134,40	123,12	15,67	1,01	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>11,78</b>	<b>10,02</b>	<b>53,38</b>	<b>350,16</b>	<b>0,22</b>				<b>143,10</b>	<b>162,12</b>	<b>28,27</b>	<b>1,91</b>	<b>164,43</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

05 марта 2025 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>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06				22,11	62,60	17,91	0,65	
Мясо птицы отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03				6,57	51,56	6,36	0,44	
Котлеты, биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,20	4,35	39,55	222,33	0,10			0,89	16,62	50,22	9,25	0,94	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01			0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>27,41</b>	<b>27,27</b>	<b>82,55</b>	<b>685,53</b>	<b>0,33</b>			<b>0,97</b>	<b>67,85</b>	<b>214,19</b>	<b>53,41</b>	<b>3,99</b>	<b>191,24</b>
<b>Полдник (Сахарный диабет) 12-18 лет (2 смена)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром; 211,5	200	10,44	10,15	44,17	310,68	0,11				148,64	136,58	17,43	1,12	
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>12,84</b>	<b>10,45</b>	<b>57,97</b>	<b>376,68</b>	<b>0,23</b>				<b>157,34</b>	<b>175,58</b>	<b>30,03</b>	<b>2,02</b>	<b>191,24</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.