

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- - гическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (горячее бесплатное питание 7-11 лет), ММС														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 236,01	80	9,56	11,97	3,69	160,35	0,05				13,70	76,24	11,49	0,75	
Каша гречневая вязкая с маслом ; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,07	40	3,20	0,40	20,40	96,00	0,04				7,60	26,00	5,20	0,48	
Итого		18,32	17,44	61,14	472,18	0,28				36,40	234,26	104,58	4,25	76,96
Обед (горячее бесплатное питание 7-11 лет), ММС														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,07	40	3,20	0,40	20,40	96,00	0,04				7,60	26,00	5,20	0,48	
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	
Итого		22,46	22,17	98,71	680,80	0,36			0,68	79,94	283,36	82,39	3,81	86,07

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак ОВЗ,инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 236,01	80	9,56	11,97	3,69	160,35	0,05				13,70	76,24	11,49	0,75	
Каша гречневая вязкая с маслом ; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,07	40	3,20	0,40	20,40	96,00	0,04				7,60	26,00	5,20	0,48	
Итого		18,32	17,44	61,14	472,18	0,28				36,40	234,26	104,58	4,25	
Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,07	40	3,20	0,40	20,40	96,00	0,04				7,60	26,00	5,20	0,48	
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	
Итого		22,46	22,17	98,71	680,80	0,36			0,68	79,94	283,36	82,39	3,81	160,48

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,07	40	3,20	0,40	20,40	96,00	0,04				7,60	26,00	5,20	0,48	
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	
Итого		22,46	22,17	98,71	680,80	0,36			0,68	79,94	283,36	82,39	3,81	
полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)														
Омлет натуральный; 218,5	130	14,64	14,88	2,65	203,31	0,09				110,03	240,00	18,58	2,72	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
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		18,04	15,38	50,13	415,19	0,14			0,20	130,09	273,50	30,48	5,92	160,48

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- - тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Обед 7-11 лет (родительская плата)														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,07	40	3,20	0,40	20,40	96,00	0,04				7,60	26,00	5,20	0,48	
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	
Итого		22,46	22,17	98,71	680,80	0,36			0,68	79,94	283,36	82,39	3,81	86,07
Полдник 7-11 лет (родительская плата)														
Вак-беляш ; 453,52	75	8,08	8,50	21,21	193,35	0,09				23,41	79,91	14,90	0,88	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Итого		8,08	8,50	33,19	241,23	0,09				23,77	79,91	14,90	0,92	45,00

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак 12-18 лет (родительская плата), ММС														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 236,01	80	9,56	11,97	3,69	160,35	0,05				13,70	76,24	11,49	0,75	
Каша гречневая вязкая с маслом ; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
Итого		17,52	17,34	56,04	448,18	0,27				34,50	227,76	103,28	4,13	89,47
Обед 12-18 лет (родительская плата), ММС														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 131,04	200	19,10	25,72	41,79	474,35	0,12				24,89	203,04	46,93	1,68	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		25,92	31,33	93,79	757,09	0,33				80,53	308,87	84,20	3,74	97,64

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 236,01	80	9,56	11,97	3,69	160,35	0,05				13,70	76,24	11,49	0,75	
Каша гречневая вязкая с маслом ; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
Итого		17,52	17,34	56,04	448,18	0,27				34,50	227,76	103,28	4,13	
Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 131,04	200	19,10	25,72	41,79	474,35	0,12				24,89	203,04	46,93	1,68	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		25,92	31,33	93,79	757,09	0,33				80,53	308,87	84,20	3,74	177,11

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (2 СМЕНА)														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 131,04	200	19,10	25,72	41,79	474,35	0,12				24,89	203,04	46,93	1,68	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		25,92	31,33	93,79	757,09	0,33				80,53	308,87	84,20	3,74	
полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (2 СМЕНА)														
Омлет натуральный ; 218,51	150	16,89	17,17	3,05	234,58	0,10				126,96	276,93	21,44	3,13	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
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		20,29	17,67	50,53	446,46	0,15			0,20	147,02	310,43	33,34	6,33	177,11

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак 12-18 лет СОП														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 236,01	80	9,56	11,97	3,69	160,35	0,05				13,70	76,24	11,49	0,75	
Каша гречневая вязкая с маслом ; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
Итого		17,52	17,34	56,04	448,18	0,27				34,50	227,76	103,28	4,13	81,36
Обед 12-18 лет СОП														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 131,04	200	19,10	25,72	41,79	474,35	0,12				24,89	203,04	46,93	1,68	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		25,92	31,33	93,79	757,09	0,33				80,53	308,87	84,20	3,74	93,10

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак СВО 7-11 лет														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 236,01	80	9,56	11,97	3,69	160,35	0,05				13,70	76,24	11,49	0,75	
Каша гречневая вязкая с маслом ; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
Итого		17,52	17,34	56,04	448,18	0,27				34,50	227,76	103,28	4,13	76,96
Обед СВО 7-11 лет														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Батон школьный; 4,07	40	3,20	0,40	20,40	96,00	0,04				7,60	26,00	5,20	0,48	
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	
Итого		22,46	22,17	96,71	672,82	0,36			0,68	79,88	283,36	82,39	3,80	86,07

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Обед СВО 7-11 лет (2 смена)														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,07	40	3,20	0,40	20,40	96,00	0,04				7,60	26,00	5,20	0,48	
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	
Итого		22,46	22,17	98,71	680,80	0,36			0,68	79,94	283,36	82,39	3,81	86,07
Полдник СВО 7-11 лет (2 смена)														
Омлет натуральный; 218,5	130	14,64	14,88	2,65	203,31	0,09				110,03	240,00	18,58	2,72	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
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		18,04	15,38	48,13	407,21	0,14			0,20	130,03	273,50	30,48	5,91	76,96

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (безмолочное) 7-11 лет														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 236,01	80	9,56	11,97	3,69	160,35	0,05				13,70	76,24	11,49	0,75	
Каша гречневая вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 175,18	155	4,73	6,23	21,41	160,45	0,16			2,50	10,44	111,85	75,18	2,54	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
Итого		16,69	18,50	52,38	440,68	0,24			2,50	30,20	207,59	90,57	3,69	76,96
Обед (безмолочное) 7-11 лет														
Щи из свежей капусты (без сметаны); 53,18	250	1,89	4,26	9,24	83,57	0,06				36,48	44,28	20,32	0,75	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
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		20,73	21,22	87,33	621,51	0,31				70,74	260,81	76,44	3,38	86,07

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (безмолочное) 12-18 лет														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 233,98	80	10,93	14,83	3,35	190,14	0,06				14,18	85,72	12,36	0,82	
Каша гречневая вязкая без молока с растительным маслом (б/сах) ; 175,18	155	4,73	6,23	21,41	160,45	0,16			2,50	10,44	111,85	75,18	2,54	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
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		19,06	21,56	72,24	562,47	0,27			2,70	44,68	231,07	99,44	6,56	89,47
Обед (безмолочное) 12-18 лет														
Щи из свежей капусты (без сметаны) ; 53,18	250	1,89	4,26	9,24	83,57	0,06				36,48	44,28	20,32	0,75	
Плов из мяса птицы; 131,04	200	19,10	25,72	41,79	474,35	0,12				24,89	203,04	46,93	1,68	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		25,79	30,58	92,11	743,80	0,33				76,13	305,82	83,75	3,73	97,64

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (безглютен) 7-11 лет														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша гречневая вязкая с маслом; 302,11	130	4,03	3,22	18,20	117,77	0,14				9,66	95,66	63,75	2,16	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		14,79	16,49	42,91	379,02	0,17			0,48	19,98	205,48	74,43	3,00	76,96
Обед (безглютен) 7-11 лет														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		16,11	22,56	72,64	558,65	0,16			0,48	62,27	205,38	60,53	2,15	86,07

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша гречневая вязкая с маслом; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		16,32	18,34	49,78	429,20	0,22			0,48	25,06	241,84	98,57	3,82	89,47
Обед (безглютеновый) 12-18 лет														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 131,04	200	19,10	25,72	41,79	474,35	0,12				24,89	203,04	46,93	1,68	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		21,17	31,92	77,42	680,94	0,18			0,48	67,66	250,39	67,84	2,50	97,64

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Круглый



Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- - тическая ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (строгое) 12-18 лет														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша гречневая вязкая без молока с растительным маслом (б/сах) ; 175,18	155	4,73	6,23	21,41	160,45	0,16			2,50	10,44	111,85	75,18	2,54	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		15,52	19,72	36,83	386,69	0,19			3,07	20,80	221,68	85,93	3,34	89,47

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Круглый



Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Обед строгое (родительская плата) 12-18 лет														
Щи из свежей капусты (без сметаны) ; 53,18	250	1,89	4,26	9,24	83,57	0,06				36,48	44,28	20,32	0,75	
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,83	180	15,78	24,80	37,30	436,73	0,08				21,14	207,08	42,20	1,57	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		17,75	30,47	61,96	595,02	0,14			0,57	59,55	251,39	62,73	2,34	97,64

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак ОВЗ,инвалиды 12-18 лет (строгое)														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша гречневая вязкая без молока с растительным маслом (б/сах) ; 175,18	155	4,73	6,23	21,41	160,45	0,16			2,50	10,44	111,85	75,18	2,54	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		15,52	19,72	36,83	386,69	0,19			3,07	20,80	221,68	85,93	3,34	
обед ОВЗ,инвалиды 12-18 лет (строгое)														
Щи из свежей капусты (без сметаны) ; 53,18	250	1,89	4,26	9,24	83,57	0,06				36,48	44,28	20,32	0,75	
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,83	180	15,78	24,80	37,30	436,73	0,08				21,14	207,08	42,20	1,57	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		17,75	30,47	61,96	595,02	0,14			0,57	59,55	251,39	62,73	2,34	177,11

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 236,01	80	9,56	11,97	3,69	160,35	0,05				13,70	76,24	11,49	0,75	
Каша гречневая вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 175,18	155	4,73	6,23	21,41	160,45	0,16			2,50	10,44	111,85	75,18	2,54	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,06	35	2,80	0,35	17,85	84,00	0,04				6,65	22,75	4,55	0,42	
Итого		17,09	18,55	54,93	452,68	0,25			2,50	31,15	210,84	91,22	3,75	
Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)														
Щи из свежей капусты (без сметаны); 53,18	250	1,89	4,26	9,24	83,57	0,06				36,48	44,28	20,32	0,75	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Батон школьный; 4,09	30	2,40	0,30	15,30	72,00	0,03				5,70	19,50	3,90	0,36	
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		20,73	21,22	87,33	621,51	0,31				70,74	260,81	76,44	3,38	160,48

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (безглютеновое)														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша гречневая вязкая с маслом; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		16,32	18,34	49,78	429,20	0,22			0,48	25,06	241,84	98,57	3,82	
обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (безглютеновое)														
Щи из свежей капусты со сметаной; 53,08	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06				40,88	47,33	20,77	0,76	
Плов из мяса птицы; 131,04	200	19,10	25,72	41,79	474,35	0,12				24,89	203,04	46,93	1,68	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		21,17	31,92	77,42	680,94	0,18			0,48	67,66	250,39	67,84	2,50	177,11

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак СВО 12-18 (строгое)														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша гречневая вязкая без молока с растительным маслом (б/сах) ; 175,18	155	4,73	6,23	21,41	160,45	0,16			2,50	10,44	111,85	75,18	2,54	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		15,52	19,72	36,83	386,69	0,19			3,07	20,80	221,68	85,93	3,34	88,63
Обед СВО 12-18 (строгое)														
Щи из свежей капусты (без сметаны) ; 53,18	250	1,89	4,26	9,24	83,57	0,06				36,48	44,28	20,32	0,75	
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,83	180	15,78	24,80	37,30	436,73	0,08				21,14	207,08	42,20	1,57	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Итого		17,75	30,47	61,96	595,02	0,14			0,57	59,55	251,39	62,73	2,34	96,71

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- - гическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 236,01	80	9,56	11,97	3,69	160,35	0,05				13,70	76,24	11,49	0,75	
Каша гречневая вязкая с маслом ; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
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	
Итого		17,52	17,34	42,56	394,30	0,36				37,14	247,26	111,98	4,63	
Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет														
Щи из свежей капусты (без картофеля) сах.диабет; 53,23	255	1,75	4,87	6,02	76,06	0,04				46,64	44,33	20,56	0,68	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
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	
Итого		18,19	21,53	56,83	494,12	0,26				74,84	241,36	72,78	2,91	160,48

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)														
Щи из свежей капусты (без картофеля) сах.диабет; 53,23	255	1,75	4,87	6,02	76,06	0,04				46,64	44,33	20,56	0,68	
Плов из мяса птицы; 130,02	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,10				19,50	158,03	39,62	1,33	
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	
Итого		18,19	21,53	56,83	494,12	0,26				74,84	241,36	72,78	2,91	
Полдник (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)														
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 гречневая вязкая с маслом ; 302	155	4,77	4,86	21,48	148,55	0,16				11,64	113,25	75,18	2,55	
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	
Итого		17,95	15,91	47,40	403,50	0,28				26,10	157,64	90,66	3,60	160,48

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (Сахарный диабет) 12-18 лет														
Гуляш из мяса птицы (филе ЦБ); 85,01	80	11,00	12,89	3,37	173,05	0,06				14,24	86,23	12,46	0,82	
Каша гречневая вязкая с маслом ; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
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	
Итого		18,96	18,26	42,24	407,00	0,37				37,68	257,25	112,95	4,70	
Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет														
Щи из свежей капусты (без картофеля) сах.диабет; 53,23	255	1,75	4,87	6,02	76,06	0,04				46,64	44,33	20,56	0,68	
Плов из мяса птицы; 131,04	200	19,10	25,72	41,79	474,35	0,12				24,89	203,04	46,93	1,68	
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	
Итого		23,25	30,89	61,61	616,41	0,28				80,23	286,37	80,09	3,26	177,11

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (фенилкетонурия) 7-11 лет														
Макаронны безбелковые (ракушки) с растительным маслом; 211,91	155	0,44	5,20	15,60	110,95					4,42	0,10	0,26	0,03	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		0,94	7,35	62,22	318,81	0,03				24,32	12,23	10,37	2,52	
Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет														
Салат из свеклы с растительным маслом шк; 25,7	60	0,85	3,65	4,96	56,05	0,01				23,08	24,32	12,54	0,81	
Щи из свежей капусты (без сметаны) ; 53,18	250	1,89	4,26	9,24	83,57	0,06				36,48	44,28	20,32	0,75	
Котлеты морковные ; 692	200	4,52	9,48	13,36	159,29	0,12			3,81	93,98	144,45	70,15	1,47	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
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		8,32	19,30	77,11	523,97	0,21			4,01	169,84	227,08	111,22	5,90	159,71

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

25 марта 2026 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак (фенилкетонурия) 12-18 лет														
Макаронны безбелковые (ракушки) с растительным маслом; 211,91	155	0,44	5,20	15,60	110,95					4,42	0,10	0,26	0,03	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		0,97	7,58	64,92	331,79	0,03			0,79	24,70	12,24	10,39	2,52	
Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет														
Салат из свеклы с растительным маслом шк; 25,7	60	0,85	3,65	4,96	56,05	0,01				23,08	24,32	12,54	0,81	
Щи из свежей капусты (без сметаны) ; 53,18	250	1,89	4,26	9,24	83,57	0,06				36,48	44,28	20,32	0,75	
Котлеты морковные ; 692	200	4,52	9,48	13,36	159,29	0,12			3,81	93,98	144,45	70,15	1,47	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
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		8,35	19,53	79,81	536,95	0,21			4,80	170,22	227,09	111,24	5,90	177,11

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

Источник рецептуры

98

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 445,3

Наименование блюда (изделия): Биточки мясные с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на _____ порций
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к из говядины для детск	46 (г)	44,4	0,0444	
Молоко питьевое пастеризованное, фасованное	14,4 (г)	14,4	0,0144	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8 (г)	10,8	0,0108	
Соль йодированная	0,6 (г)	0,6	0,0006	
Масло подсолнечное	3,6 (г)	3,6	0,0036	
Мука пшеничная в/с	1,8 (г)	1,8	0,0018	
Томат-паста	4 (г)	4	0,004	
Лук репчатый	0 (г)	0,8	0,0008	
- с 01.01 (16%)	1	-	0,0008	
Морковь	0 (г)	2,4	0,0024	
- с 01.01 (25%)	3,2	-	0,0024	
- с 01.08 (20%)	3	-	0,0024	
Соль йодированная	0,6 (г)	0,6	0,0006	
Масло подсолнечное	0,6 (г)	0,6	0,0006	
Выход готового блюда	-	100		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовленную говядину нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропускания котлетную массу еще раз перемешивают, отбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Подготовленные изделия кладут на разогретый противень, смазанный маслом растительным и запекают до готовности с добавлением соуса в жарочном шкафу при температуре 230-250 °С в течение 20-25 мин. до готовности. Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации готового блюда - 2 часа с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюду:

Внешний вид – биточки – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, соус – однородный, без комочков муки.
Цвет – корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый, соуса – от оранжевого до красного.
Консистенция – мяса – сочная, пышная, соуса – однородная, вязкая.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	182,53	Витамин Е (мг)	2,27	Хлориды (мг)	
Белки (г)	9,97	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,65
Жиры (г)	11,9	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,87	Кальций (мг)	29,87	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	2,19	Фосфор (мг)	109,59	Витамин А (мкг)	63,17
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	16,87	Фенилаланин (мг)	0,36
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	219	Селен (мкг)	0,47
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	33

Зав. производством _____

Технолог _____